

# Schoenenberger® Hensel® Apfelessig Acerola (Bio)

naturtrüb

Lebensmittel

- Mit ganzen Bio-Streuobststücken und Bio-Acerolakirschen, nicht gefiltert
- Zum Würzen von Speisen und Salaten
- Zum Marinieren und Konservieren von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch
- Auch zur Körperpflege
- 5 % Säure, biologisch gewonnen

## **Anwendungen, Dosierung, Verzehrempfehlung**

Zum Würzen von Speisen und Salaten, zum Marinieren und Konservieren von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch.

Als Erfrischungsgetränk für einen belebten Start in den Tag: 2 TL in ein Glas Wasser einrühren.

Bei Bedarf mit Honig oder Agavendicksaft süßen.

Als Körperpflege zur Reinigung der Haut:

2 bis 3 EL pro Liter Wasser zum Einreiben oder 100 bis 200 ml pro Vollbad als Badezusatz.

Natürliches Fruchtfleisch – vor Gebrauch gut schütteln.

## **Zusammensetzung lt. Packungsangabe**

Bio Apfelessig, Bio Acerolasaft (5 %).

Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeit:

Nach dem Öffnen wieder sorgfältig verschließen und kühl aufbewahren.

DE-ÖKO-007

## **Inhaltsstoffe**

### **Nährwertangaben**

Tagesdosis pro	100 ml
Energie	71 kJ / 17 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	<0,5 g
Salz	<0,01 g

### **INFORMATIONEN**

Der Hensel® Bio Apfelessig Acerola naturtrüb wird mit ganzen Äpfeln von Streuobstwiesen und Acerolakirschen aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt.

Traditioneller Streuobstanbau trägt zum Erhalt alter Regional-Obstsorten bei, ist naturverträglich und fördert die Tier- und Pflanzen-Vielfalt.

Bei der Herstellung von Bio-Lebensmitteln wird auf den Einsatz von genetisch veränderten Organismen, künstlichen Zusatz- und Hilfsstoffen verzichtet.

Die im Süddeutschen hergestellte Bio-Essig-Spezialität wird nicht gefiltert, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schonen. Alle löslichen Mineralstoffe und Spurenelemente aus Apfel und Acerolakirsche bleiben erhalten.