

NATÜRLICH FERMENTIERTER ESSIG

BIERESSIG
250ML





ANUGA*taste*
INNOVATION SHOW 

Ein Essig aus Doppelbockbier, ein Starkbier, das sich durch sehr intensiven Geschmack auszeichnet. Sein unverwechselbarer Geruch und Geschmack, der an Bier mit Malz- und Hopfennoten erinnert, macht diesen Essig perfekt für alle Salatsorten.

Der Bieressig von Giuseppe Cremonini ist Teil unserer innovativen Angebotsreihe fermentierter Essige, die reich an Vitaminen und Antioxidantien sind, und in Eichenfässern gereift sind. Diese besonderen Essige zeichnen sich durch einen angenehmen, frischen und zarten aromatischen Duft aus, der charakteristisch für diese Sorte ist.

PRODUKTBLATT

PACKUNG	ARTIKELNUMMER		INHALT	AROMEN
Glasflasche PREZIOSA	INT.	501020	250 ml	Ein Essig aus Doppelbockbier, mit charakteristisch, intensivem Geschmack
	EAN	8033717731204		
	ITF	08033719001015		

ZUTATEN	EMPFEHLUNGEN
100% Bieressig	sein unverwechselbares Aroma und Geschmack, erinnert an Bier mit Noten von Malz und Hopfen. Dieser Essig ist perfekt für alle Arten von Salaten
 100% Naturprodukt  natürlich fermentiert in Barrique-Eichenfässern	

PALETTISIERUNG

VERPACKUNG	KARTONS PRO LAGE		LAGEN PRO PALETTE		GESAMTANZAHL KARTONS PRO PALETTE		BRUTTOGEWICHT KARTON
	EPAL	USA	EPAL	USA	EPAL	USA	
6 Flaschen pro Karton	49	-	4	-	196	-	3 kg