

Himbeerbalsam

Vollfruchtig und mit einem dezenten Süße-Säure-Spiel: Diese Essigspezialität überzeugt mit ihrem Duft nach frischen Himbeeren und verfeinert Speisen mit einer köstlichen Beerennote.

- Verleiht Saucen eine fruchtig-süße Note.
- Perfekt für ein fruchtiges Salatdressings mit Himbeere.
- Oder wie wäre es mit einem leckeren Himbeer Dip?

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Himbeerbalsam"

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
---------------------------	----

Zusätzliche Informationen

Essig (enthält SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE), Weißweinessig, Himbeersaftkonzentrat, Zucker, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: E224.