# Dattel Balsam

Vollfruchtiger Geschmack sonnengereifter Datteln: Diese cremige Essigkreation schmeckt mit dem hohen Anteil an Dattelsirup hervorragend zu Blatt- und Obstsalaten sowie in dunklen Saucen, zu Rind- und Lammfleisch

Verwendungsideen:
- in Salatdressings - ob zu Blattsalat oder Nudelsalaten.
- zu Desserts wie Cremes, Mousse, Tiramisu oder Früchten .
- in dunklen Saucen, vor allem zu Rind- und Lammfleisch .
- in Grillmarinaden .
- zu Tomate-Mozzarella.
- zum Beträufeln von Fleisch, Gemüse, Salaten, Käse, Obstsalat und vielem mehr – nicht nur lecker, sondern auch ein toller Hingucker!

Zum Produkt

## Nährwertangaben zum Produkt "Dattel Balsam"

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

Dattelsirup, Weinessig (enthält SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE), Traubensaftkonzentrat, Zuckerrübensirup, Zucker, Branntweinessig, Feigenkonzentrat, Aroma.