

# Essigessenz 25%

## Lebensmittelqualität

Ulrich  
natürlich

### Vorteile des Produktes

- Lebensmittelqualität
- Säureanteil von 25%
- Vielfältig einsetzbar in Küche und Haushalt
- Zu 5% oder 10% Essigessenz verdünnbar
- Produktion in Bayern



Keine Tierversuche



Ohne Farbstoffe, optische Aufheller, Bleichmittel, Palmöl, Enzyme, petrochemische Inhaltsstoffe



Nur essentielle Inhaltsstoffe werden in unseren Produkten eingesetzt

### Anwendung

Sie erhalten einen 5%igen Essig bzw. schmackhafte Würze durch die Zugabe der 4-fachen Menge an Flüssigkeit wie Wasser bzw. Wein oder Fruchtsaft (z.B. Apfelsaft). Durch Zugabe der 1,5-fachen Menge an Flüssigkeit erhalten Sie einen 10% Essig.

### Aufbewahrung

Kühl und trocken lagern. Vor Sonneneinstrahlung schützen.

### Gebinde

25 kg Kanister

