

# SPARGELSPITZEN IN APFELESSIG

## Unser Produkt

„Margarete“ Spargel in Weissenhof Apfelessig

## Herstellung

Frische Spargel werden mit dem Weissenhof Apfelessig in unserer kleinen Manufaktur erntefrisch eingeweckt. Sie werden lediglich bissfest gegart.

## Zutaten

„Margarete“ Spargel, Wasser, Weissenhof Apfelessig, Zucker, Salz

## Aussehen

Lange delikate Spargelspitzen in goldgelbem Sud

## Geschmackserlebnis

Bissfeste Spargel mit süßsauerlichem Geschmack. Knackig & frisch

## Gebrauchsempfehlung

Ergänzung zu einer kalten Platte.

Als Zutat in einem Kartoffel- oder grünen Salat.

## Haltbarkeit

30 Monate

## Erhältlich als

290 g Abtropfgewicht im Glas

