

Essigzubereitung Bärlauch/Knoblauch

Ein selbstverfeinertes
Produkt aus der
Manufaktur

ganz-homemade.de

Zutaten:

- Apfelessig 5% Säure*, -
Bärlauch**, Zucker,
Knoblauch*

**aus kontrolliert*

biologischem Anbau

***Landkreis Heilbronn*

Im Kühlschrank
aufbewahren.

Mindestens haltbar bis:

Essigzubereitung Bärlauch/Knoblauch

Ein selbstverfeinertes
Produkt aus der
Manufaktur

ganz-homemade.de

Zutaten:

- Apfelessig 5% Säure*, -
Bärlauch**, Zucker,
Knoblauch*

** aus kontrolliert*

biologischem Anbau

***Landkreis Heilbronn*

Im Kühlschrank
aufbewahren.

Mindestens haltbar bis:



Carmen Ganz,
Bachstraße 64/1,
D-74193 Schwaigern



Carmen Ganz,
Bachstraße 64/1,
D-74193 Schwaigern