

## Apfelessig 1 l



Würziger Speiseessig aus Äpfeln. Zum Würzen und Verfeinern von warmen und kalten Gerichten.

Artikelnummer 05640

Produktmerkmale

Apfelessig SGA 4.5° LANDI 1L

Der Apfelessig wird aus Schweizer Apfelmus hergestellt. Durch Fermentierung des Apfelweins wird mittels Essigsäurebakterien der würzige Obstessig hergestellt. Der schmackhafte Essig, welcher reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist, eignet sich bestens um Salatsosser selber zu mischen, zum Ansäuern von Getränken, zur Beigabe von Sossern und Gerichten aller Art, insbesondere für Gerichte mit Fisch und Gefügel. Das saure Nahrungsmittel dient auch als natürliches Konservierungsmittel, besonders bekannt sind Essigurken und in Essig eingelegte Silberzwiebeln.

Die im Apfelessig enthaltenen Mikroorganismen wirken sich positiv auf die Darmflora aus und helfen bei der Entschlackung des Körpers. Der feine Essig aus Schweizer Äpfeln wird auch für viele andere Anwendungsbereiche genutzt. Häufig wird er auch in der Naturheilkunde genutzt, wo er in verdünnter Form für die Haar- und Hautpflege und die Körper- und Mundhygiene verwendet wird.

Bedeutung von Apfelessig im Haushalt und in der Ernährung:

Apfelessig gehört zu den fünf gesündesten probiotischen Lebensmitteln. Apfelessig ist aber auch ein Allzweckmittel für Gesundheit, Schönheit und Haushalt. Er kann in der Ernährung die Rolle als wichtige Kalium Quelle übernehmen, liefert dem Körper Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe. Zudem wird dem Apfelessig nachgesagt, er mache wach und stärke das Immunsystem. Apfelessig löst aber im Haushalt auch Fett und Kalk, überdeckt Gerüche aus Küche und Kühlschrank und kann Vorratsschädlinge vertreiben. Apfelessig kennen wir aus diversen alten und überlieferten Rezepten in unserer Hausapotheke.

1 Bild

Hier einige Anwendungsbeispiele:

Einsatz als prophylaktischer Entzündungshemmer, Immunsystem stimulierend: Täglich ein Schluck Apfelessig, morgens, verdünnt mit Wasser.

Vorbeugend gegen Erkältung und Fusspflege: Wöchentliches Fussbad in 4 Liter warmem Wasser mit 0,5 Liter Apfelessig.

Fiebersenkende Wirkung von Essigwickel: Essigstrümpfe Essigwickel zur Fiebersenkung: 5 dl lauwarmes Wasser und 1 dl Apfelessig mischen. Baumwollstrümpfe in dieser Flüssigkeit tunken. Strümpfe auswringen und über beide Füsse anziehen. Optimal bis zu den Waden. Um Flecken und Kälte zu verhindern, zusätzlich Wollsocken anziehen. Strümpfe eine Stunde tragen.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)