

# Verjus Bio

## Verjus Bio für die Küche

Der Saft der grünen Traube

kalorienarm, histaminfrei, vegan und basenbildend

Im Verhältnis von 1/4 bis 1/10 (je nach Geschmack) mit Mineralwasser vermischt, zaubern Sie ein kalorienarmes Erfrischungsgetränk mit vollem Geschmack und allen Inhaltsstoffen der Traube. In der Gourmetküche ist Verjus schon weit verbreitet und so verwundert es nicht, dass kein geringerer als Sternekoch Stefan Meier aus dem Restaurant "ZweiSinn" in Nürnberg, diesen Verjus als hochwertige Alternative zu Essig und Zitronensaft empfiehlt.

Aufgrund seiner besonders milden Säurestruktur eignet sich Verjus bestens, um Speisen das "Gewisse Etwas" und den sogenannten "WOW Effekt" zu verleihen.

## Wie verwendet man Verjus?

Verjus kann sehr vielfältig in der Ernährung eingesetzt werden, er ist kalorienarm und histaminfrei. Als Erfrischungsgetränk: 20% Verjus zu sprudelndem Mineralwasser ergibt einen tollen, kalorienbewussten Erfrischungsdrink. In der Küche: Essig enthält eine harte Säure und viel Histamin. Verjus kann Essig sowie Zitronensaft ersetzen und enthält zusätzlich noch deutlich mehr sekundäre Pflanzenstoffe.

Zutaten 100% Demeter Trauben.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

schonend pasteurisiert

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	42 kj
Brennwert kcal	10 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	0,1 g

---

Salz	0,1 g
------	-------

**Unzubereitet pro Portion 15 g**

Brennwert kj	6.3 kj
--------------	--------

Brennwert kcal	1.5 kcal
----------------	----------

Fett	0 g
------	-----

davon gesättigte Fettsäuren	0 g
-----------------------------	-----

Kohlenhydrate	0.3 g
---------------	-------

davon Zucker	0.24 g
--------------	--------

Eiweiß	0.015 g
--------	---------

Salz	0.015 g
------	---------