

Birnenessig



HARTLIEB
Ölmühle

Dieser aromatische Birnenessig zeichnet sich durch sein typisch-intensives Birnenaroma aus. Er hat eine feingliedrige Säure (5 %) und ist dennoch mild am Gaumen. Wir empfehlen den Birnenessig besonders zu allen intensiv-schmeckenden Salatsorten wie beispielsweise Radicchio, Spinatsalat oder Eichblatt, aber wie immer ist Ihrer Kreativität in der Anwendung unserer Essige keine Grenze gesetzt!

Öltipp

- ☞ Sonnenblumenöl
- ☞ Kürbiskernöl

Hersteller

Fischerauer GmbH
Alles um den Essig
Andreas Fischerauer
Pischelsdorf 156
A-8212 Pischelsdorf

Ölmühle Hartlieb GmbH
Mühlweg 1
A-8451 Heimschuh
03452/82551
www.hartlieb.at