

Himbeer Balsamessig



Die Krönung der Essigproduktion ist die Herstellung von Balsamessig. Schmecken Sie die reine Kraft frischer Himbeeren. Dieser Himbeer Balsamessig ist mindestens 4 Jahre im Holzfass gereift. Reiner Himbeeressig und der Saft frischer Himbeeren ergeben einen intensiv nach Himbeer schmeckenden Essig, der sich durch seine dunkelrote, beinahe schwarze Farbe auszeichnet. Ein deutlicher Geschmack, der sich durch die Lagerung im Eichenfass ergibt, rundet das Geschmackserlebnis ab. Dieser Essig wird vom Hersteller besonders zu Carpaccio, Salaten und Fruchtsalaten, sowie als Digestif empfohlen.

Zutaten

Himbeeressig, Himbeersaftkonzentrat, im Holzfass gereift

5 % Säure

Öltipp

- Ⓜ Olivenöl
- Ⓜ Erdmandelöl
- Ⓜ Walnussöl

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	476 kJ/ 114 kcal
Fett	0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0 g
Kohlenhydrate	28 g
<i>davon Zucker</i>	25 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,03 g

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