

Essig-Spezialitäten vom „Bremer Feinkostkontor“



BALSAMICO BIANCO CONDIMENTO

Dressing aus Weißweinessig und Traubenmost der Trebbiano-Traube. Zum süß-sauren Würzen von hellen Saucen, klaren Fonds, weißem Fleisch, Fisch und Salat oder überall dort, wo dunkler Aceto nicht in Frage kommt.

MANGO BALSAM-ESSIG, SÄURE 5%

Weicher, zitronenfrischer Essig mit einem ausgesprochen typischen Mangobouquet. Sehr delikat, besonders für Gerichte mit Reis und Geflügel, Möhrengerichte, frische Frucht- oder Obstsalate und sommerliche Blattsalate. Auch für die asiatische Küche zu verwenden.

HOLUNDERBLÜTEN-ESSIG

Besonders für einen delikaten Selleriesalat oder auch Waldorfsalat geeignet. Oder geben Sie ihrer selbstgemachten Mayonnaise mit diesem Essig etwas mehr Pfiff.

HONIG-ESSIG

Diese besondere Spezialität wird aus Met gewonnen. Besonders bemerkenswert ist der milde, süß-säuerliche Geschmack, bei dem der Honig unverkennbar dominiert. Ein Schuss Honigessig anstelle von Zitrone verleiht jedem Gericht das ganz besondere Etwas.

SPARGEL-ESSIG

Spargelessig ist eine besondere Spezialität mit einem feinen Geschmack nach frischgestochenem Spargel. Er wird nach einem schonenden Verfahren aus reinem Spargelsaft hergestellt. Spargelessig eignet sich gut in Vinaigrettes zu gemischten Salaten, zu Blattsalaten, zum Würzen von Gemüse- und Nudelsalat sowie zur geschmacklichen Abrundung von hellen Saucen, wie Sauce Béarnaise und Hollandaise.

BLAZE – 215 ml –

Balsamico – Sauce (Glasure)

Hergestellt auf kleiner Flamme einreduzierten Aceto Balsamico und Sirup.

Sie verleiht vielen Gerichten einen raffinierten Geschmack, ohne zu dominieren oder das Originalaroma zu verfälschen.

Kräuteröle und Kräuteressige vom „Rittergut Valenbrook“

Unsere Kräuteressige entstehen aus biologisch gewonnenem Weinessig. Er dient nur als Grundlage. Der Geschmack wird über die natürlichen Zutaten und Gewürze aufgebaut. Auch hier verwenden wir keine Aromastoffe oder ähnliches. Deshalb eignen sich die Kräuteressige besonders für Blattsalate, Tomaten oder Gurken, aber auch für Marinaden. Als Grundlage für unsere Kräuteröl dient Sonnenblumenkernöl. Es enthält ca. 60 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren und wird mit einer Mischung von verschiedenen, frischen Kräutern sowie Gewürzen verfeinert. Auch diesem Öl werden keine Aromastoffe zugefügt.