

VINOVERSUM

Seit 1994



Obstessig «Johannisbeer» 5 % Säure

Produzent	Acetum Manufaktur
Land/Gebiet	Deutschland/Württemberg
Appellation	Flein
Produkt	Obstessige
Inhalt	25 cl

Zutaten: Johannisbeeressig, Antioxidationsmittel E220 (Schwefel). Hergestellt in Flein (Württemberg).

Der Obstessig aus Johannisbeeren passt pur zu Ruccolasalat und Feldsalat und eignet sich hervorragend in Kombination mit einem Basisessig. Wir bevorzugen diesen Essig vor allem in herbstlichen Salaten wie Lollo Rosso, Eichblatt und Feldsalat, da durch diesen Essig das Eigenaroma des Salates verstärkt wird. Er eignet sich auch zur Weihnachtszeit zum Kochen von Rotkraut und Blaukraut. Er passt zur Wildbeize oder Wildsauce, zu Füllungen von Gans- und Wild oder zu einen Tintenfischsalat. Unser besonderer Tipp ist ein Rote-Beete-Salat mit Kümmel und etwas vom Obstessig aus Johannisbeeren. Die Zutaten mehrere Stunden (auch gerne über Nacht) ziehen lassen, danach etwas Salz und Pfeffer zugeben, ergibt ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.