

0,5l

SPEZ2402

Vinaigre aux Plantes »Romarin«

Aromatiques du Larzac

Rosmarin-Essig aus Frankreich. Französische Essige sind anders als unsere. Die Franzosen - denken sie an deren wunderbare Cornichons - lieben das authentisch Saure. Dieser Essig hier wurde aus normannischem Cidre gewonnen. Um ihn natürlich zu aromatisieren, hat man frische Rosmarinzweige aus biologischem Permakultur-Anbau über viele Wochen in ihm ausgezogen. Sie verleihen diesem originellen Kräuteressig die unverwechselbare Ausstrahlung des Südens.

Uns fasziniert im Essig die Vielfalt seiner sauren Wirkung. Sie manifestiert sich hier in typisch französisch frischer Säure, die allen Arten von Salaten den besonderen Touch an Frische, Säure und Würze verleiht. Der Rosmarin besorgt ihm den Hauch des französischen Südens, der übrigens auch zu selbstgemachtem, nicht zu süßem Milch-, Sahne-, Yoghurt- und Vanilleeis phantastisch harmoniert. Bereiten Sie mit diesem ätherisch duftenden Essig eine klassischen Vinaigrette, mischen sie ihn mit anderen Essigen, unterstützen Sie ihn mit einem Spritzer Zitrone und in der Hitze des Sommers können Sie ihn mit Wasser hoch verdünnt als Erfrischung geniessen. Damit die Flasche schön aussieht, hat man ihr bei der Abfüllung einen frischen Rosmarinzweig mitgegeben.

K&U
www.weinhalle.de