0,5l
SPEZ2403

Vinaigre aux Plantes »Thym«

Aromatiques du Larzac

Essig wird leider meist zum sauren Übel degradiert in der Küche. Hauptsache »sauer«. So schmeckt er oft und das scheint vielen zu reichen. Uns nicht. Wir halten seine feine Säure, die je nach Essig-Typ in weitem Bereich variieren kann, für ein wunderbares Element im kulinarischen Spiel. Säure und Salz können Wunder bewirken in der Küche. Kennen Sie das nicht, daß Ihnen in einem Salat noch irgendwie ein Tick fehlt? Manifestiert sich nicht auch im Essig so etwas wie ein nationaler Charakter, denken Sie nur an die kräftig sauren Essige der Franzosen, die miserablen Essige der Italiener (abseits von echtem Balsamico) und die famosen Sherry-Essige der Spanier....Uns fasziniert im Essig vor allem die Vielfalt seiner sauren Wirkung. Hier verleiht ein normannischer Cidre dem Essig seine Säure, die Romain Debord und Marion Renoud-Lias von »Aromatiques du Larzac« aromatisieren, in dem sie frischen Thymian in ihm mazerieren, den sie für die pharmazeutische Industrie in Bioqualität herstellen. Damit die Flasche schön aussieht, haben sie ihr bei der Abfüllung einen frischen Thymianzweig mitgegeben. Ein prägnant aromatischer Kräuteressig in typisch französisch frischer Säure, die Salate den speziellen Kick an Frische, Säure und Würze verleiht. Man kann ihn in der klassischen Vinaigrette verwenden, mit anderen Essigen mischen, mit Zitrone kombinieren und in der Hitze des Sommers mit Wasser hoch verdünnt als Erfrischung geniessen.

K&U
www.weinhalle.de