



0,25l
SPEZ216

Fruchtessig »Zitronengras«

Erwin Gegenbauer

Ein besonderer Fruchtessig. Dank eines speziell entwickelten Produktionsverfahrens stellt Erwin Gegenbauer aus Zitronengras einen Essig her, der das Zitronengras-Aroma reinsortig und intensiv transportiert. Die Essigfermentation findet unter kontrollierter Gärung statt, wobei Temperatur und Sauerstoffzufuhr ständig beobachtet werden, um den Essigbakterien optimale Lebensbedingungen zu gewähren. Nach beendeter Gärung wird der Jungessig über einen längeren Zeitraum gelagert, bevor er naturbelassen, ungefiltert und unpasteurisiert auf Flasche gefüllt wird.

Erwin Gegenbauer fängt das faszinierend frische Zitronengras-Aroma in einem hochwertigen Fruchtessig aromatisch enormer Intensität ein. Gehen Sie also beim Würzen sparsam damit um, es sei denn, Sie wollen einer Speise kräftiges Zitronenaroma hinzufügen. Grundsätzlich eignet sich Gegenbauers Zitronengras-Essig überall dort zum Würzen, wo Sie ansonsten mit Zitronenaroma arbeiten, also mit Zitronensaft oder Zesten. Er bietet unzählige Einsatzmöglichkeiten in der südeuropäischen wie auch der asiatischen Küche. Wir verwenden ihn z. B. gerne zum mehrtägigen Marinieren von rohem Fisch, Fleisch oder Gemüse; wir würzen damit alle Arten von Salaten, insbesondere aber Spargelsalat, den wir mit hochwertig frischem Olivenöl noch verfeinern; wir sprühen ihn auf Fisch und trinken ihn im Hochsommer als 1 - 2 Eßlöffel Essig auf 1/8 l-Mineralwasser verdünnt als Erfrischungstrunk.



www.weinhalle.de