



Fruchtestig »Tomate«

Wiener Essigmanufaktur Gegenbauer

Die Tomate zählt eigentlich zur Familie der Früchte. So lag es für Erwin Gegenbauernahe, auch die Tomate zu Essig zu vergären. Aber Vorsicht, sein Tomaten-Essig ist von derartiger Intensität, dass Sie beim Würzen eher sparsam umgehen sollten, außer Sie wünschen bewußt das frische Tomatenaroma. Dieser Fruchtestig wurde sehr schonend aus gepreßtem weißem Tomatensaft erzeugt. Die vollreifen Tomaten stammen aus dem Burgenland und wurden händisch aussortiert, schonend gepreßt und der Saft dann in der Wiener Essigbrauerei zur geistigen Gärung geführt.

Der Fruchtestig »Tomate« ist einer unserer meistverkauften Fruchtestige. Er enthält nur milde 5% Säure und besitzt seltene aromatische Intensität in Duft und Geschmack. Macht sich deshalb hervorragend in Mischungen mit anderen Essigen und verleiht allen Blatt- und Gemüsesalaten den typischen aromatischen Hauch reifer Tomaten. Wenn man ihn einmal hatte, möchte man nicht mehr auf ihn verzichten. Einfach brillant, was Erwin Gegenbauer alles zu Essig verarbeitet. Eine tolle Bereicherung der täglichen Küche.

0,25l Flasche

15,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ224



www.weinhalle.de