

Produkt-Datenblatt

FOOD



Rozendal Essentia Essig

Artikelnummer:	5074
Produzent:	Rozendal Farm
Abfüllung:	250 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 79.00

inkl. MwSt CHF 1.93

Vinifikation

Die traditionelle, nach bio-dynamischen Grundsätzen ausgerichtete Herstellung ist der Schlüssel zu den prämierten Bio-Essigen. Für ein hochwertiges Resultat wird der Essig nach der konventionellen Orléans Methode mit einer Essigmutter hergestellt. Die Botanical Linie wurden während 12 Jahren im Eichenfass mit verschiedenen gesunden Kräutern ausgebaut, der Essentia sogar während 20 Jahren. Das Resultat: Ein hochwertiger organischer Essig mit viel Geschmack und ohne Zusatz- oder Geschmacksstoffe. Hergestellt wird der Essig durch die familiengeführte Rozendal Farm in Südafrika, Stellenbosch. Seit 2001 produzieren sie bio-dynamisch und legen grossen Wert auf Geschmack, Natur, Gesundheit und Gedult. Für die Herstellung werden lediglich Zutaten vom eigenen Betrieb und dem unmittelbaren Umfeld verwendet.

Charakter

Essentia ist der Inbegriff des lebenslangen Strebens nach Qualität und Reinheit. Der Essentia Premium Vinegar reifte 20 Jahre lang in Eichenfässern. Die hervorragende Qualität zeigt sich in einem Duett von Süsse und Säure. Ein Hauch von reifen Aprikosen geben dem Essentia Premium Essig zudem eine deutlich herbstliche Note. Er eignet sich wunderbar als Aperitif und lädt zum Experimentieren in der Küche ein.

Trinkempfehlung

Harmoniert perfekt über geräuchertem Lachs oder als Verfeinerung über Vanilleeis mit frischen Erdbeeren.