

Produkt-Datenblatt

FOOD



Rozendal Lavendel BIO Essig - Botanical Vinegar - 25cl

Artikelnummer:	5073
Produzent:	Rozendal Farm
Abfüllung:	25 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 0.50

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 Geduld. Für die Herstellung werden lediglich Zutaten vom eigenen Betrieb und dem unmittelbaren Umfeld verwendet.

Charakter

Der Rozendal Lavendel Vinegar beinhaltet ausschliesslich frischen Lavendel ohne Zusatzstoffe oder andere Aromastoffe. Das die lilafarbene Pflanze leicht beruhigend, krampflösend und auch antibakteriell wirkt und wunderbaren Duft verströmt ist schon länger bekannt. Ein wohltuender Balsam für Seele und Körper. Nicht nur Parfüms, Seifen und Shampoos werden veredelt mit dem Lavendelduft, sondern auch zu medizinischen oder kulinarischen Zwecken wird die Wunderpflanze eingesetzt.

Trinkempfehlung

Der Rozendal Lavendel Vinegar eignet sich speziell für Salatsaucen, zum verfeinern von mediterranen Gerichte oder Lamm- und Wildgerichten.