

Produkt-Datenblatt

FOOD



Rozendal Hibiscus BIO Essig - Botanical Vinegar - 5cl

Artikelnummer:	9618
Produzent:	Rozendal Farm
Abfüllung:	5 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 4.90

inkl. MwSt CHF 0.12

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

Die Hibiskusblüte, Hagebutte, Holunderblüte und Vanille würzen den aromatischen Rozendal Hibiscus Vinegar. Ein sehr ausgewogener Essig mit hervorragend intensivem Geschmack. Gewinner des SOPHI Preises im 2011 als bester Essig des Jahres. Zu den Qualitäten der Hibiskusblüte gehört, dass sie koffeinfrei ist und eine hohe Konzentration an Vitamin C aufweist. Der Hibiskus reduziert Cholesterinspiegel sowie Bluthochdruck und regt das Immunsystem an. Diese Blüte bietet ein leichtes Parfüm, eine intensive Farbe und einen verlockenden Geschmack. Hibiskus gehört zur Familie der Malvengewächse. Auch bekannt als Roselle, Jamaican Water, Karkade und Bissap. Das Kelchblatt der Hibiskusblüte wird weltweit verwendet und konsumiert. Zu seinen Qualitäten gehört, dass es koffeinfrei ist und eine hohe Konzentration an Vitamin C aufweist. Der Hibiskus reduziert Cholesterinspiegel sowie Bluthochdruck und regt das Immunsystem an. Diese Blüte bietet ein leichtes Parfüm, eine intensive Farbe und einen verlockenden Geschmack.

Trinkempfehlung

Eignet sich super für Salatsaucen, Verfeinerung von Tomaten Mozzarella Salaten oder Salsas.