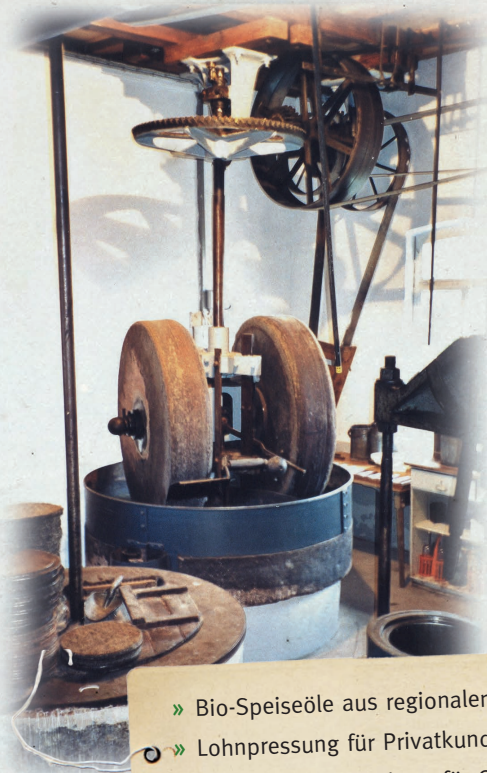


Ölmühle Illingen



- » Bio-Speiseöle aus regionalem Anbau
- » Lohnpressung für Privatkunden
- » Besichtigungsangebote für Gruppen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Krauth

Inhaber: Jürgen Krauth
Mühlstraße 1 · 75428 Illingen

Telefon (07042) 22580
info@oelmuehle-illingen.de
www.oelmuehle-illingen.de



Birnen-Balsamessig

Herkunft

Diese erlesene Essigspezialität wird von Deutschlands ältester Essigmanufaktur, dem Familienbetrieb Carl Weyers in Tuningen hergestellt. Dabei wird ausschließlich reiner Most aus Birnen heimischer Streuobstwiesen verwendet.



Herstellung

Alle Verarbeitungsschritte entsprechen der Produktion des echten Aceto Traditionale: Gleich nach dem Abpressen der Früchte wird der Birnensaft ohne jegliche Zusätze oder Aromatisierung über mehrere Tage schonend bei maximal 50 Grad eingeköchelt und dadurch eingedickt. Nach der alkoholischen Gärung reift er in kleinen Eichenfässern zu einem delikaten Balsamessig.

Merkmale & Geschmack

Das Ergebnis der langen Reifezeit ist ein herrlich geschmeidiges und fruchtig-süßes Aroma. Zugleich weist er eine moderate Säure auf – mit einem Säureanteil von 5% ist dieser Birnen-Balsamessig angenehm mild.

Verwendung

Nicht nur Salate und Rohkost in jeglicher Form werden mit diesem Birnen-Balsamessig süß-sauer veredelt. Auch Fleisch- und Fischgerichte, Saucen und Dips erhalten eine ganz besondere Note. Liebhaber verfeinern damit Desserts, ein paar Spritzer davon über frische Erdbeeren, Parmesan oder Schafskäse gelten als Delikatesse.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

Hochwertiger Essig ist unbegrenzt haltbar. Angebrochene Essige sollten im Haushalt dennoch eher kühl, dunkel und auf jeden Fall verschlossen aufbewahrt werden.