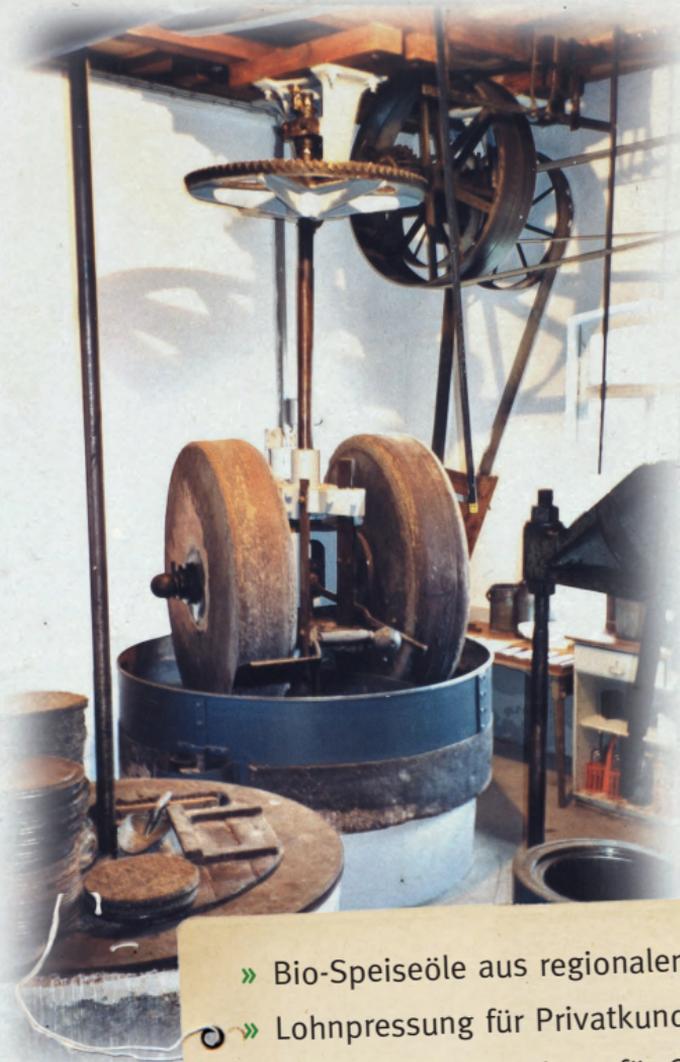


Ölmühle Illingen



- » 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



Bio-Apfel-Balsamessig



Herkunft

Der für diese bernsteinfarbene Essigspezialität verwendete Most wird aus den alten Apfelsorten Brettacher, Boskoop und Bittenfelder aus kontrolliert biologischem Streuobstanbau gewonnen.

Verarbeitung

Unser Apfel-Balsamico-Essig wird lediglich aus Apfeldicksaft und Apfelessig hergestellt, ohne jeden Zusatz von Konservierungsmitteln, Farbstoffen, Schwefel oder Zucker. Seine Reifezeit beträgt in der Regel drei bis fünf Jahre, um das volle Aroma zu entwickeln.

Merkmale & Geschmack

Der Geschmack ist fruchtig mit dezenter Süße, die ausschließlich aus dem Fruchtzucker der Äpfel stammt. Mit einem Säureanteil von 5% ist unser Balsamessig angenehm mild.

Gesundheitswert

Essig regt die Bauchspeicheldrüse und die Dünndarmzotten zu vermehrter Produktion von Verdauungssäften an, Fäulnisbakterien werden reduziert. Da Essigsäure im Stoffwechsel zu Kohlendioxid und Wasser umgewandelt wird und die zurückbleibenden Mineralstoffe des Apfelessigs basisch wirken, kann Essig einer Übersäuerung vorbeugen¹. Nicht nur während des Heilfastens empfehlen Naturheilkundler eine „Essigkur“: Morgens auf nüchternen Magen 2 – 3 Esslöffel Apfelessig in einem Glas mit zimmerwarmem Mineralwasser.

Verwendung

Rohkost-, Kraut- oder Blattsalate werden mit Apfel-Balsamico-Essig süß-sauer veredelt. Aber auch bei Fleisch- und Fischgerichten oder an feinen Vorspeisen kommt diese Spezialität ideal zur Geltung.

Haltbarkeit & Aufbewahrung

Hochwertiger Essig ist nahezu unbegrenzt haltbar. Um einen Aromaverlust zu vermeiden, sollte die Flasche gut verschlossen werden. Bei längerer Lagerung kann der Essig auch im Kühlschrank aufbewahrt werden.

¹Paracelsus Magazin 3/2012