NEU ! ! MÜHLVIERTLER BIO-ESSIGE

Blogdatum 01.10.2018



Sauer macht lustig?
Gespannt sein darf man auf die neuen, außergewöhnlichen Bio-Essige aus dem Mühlviertel. Die gebündelte Innovationskraft von den Mühlviertler
Betrieben **FARMGOODIES**, **Bioobstbau Peterseil** aus Luftenberg und dem Veredler Brennerei **Dambachler** aus Gutau, ließ zwei herrlich neue Sorten entstehen. Und sie sind alles andere als SAUER!

BIO-APFELBALSAMESSIG UND BIO-WEINESSIG MIT BIO-HONIG

BIO-APFELBALSAMESSIG

- aus dem Saft von frischgepressten Mühlviertler Bio-Äpfeln
- im Eichenfass gereift, 6 - 12 Monate
- harmonisch - fruchtig
- erhältlich in 100 ml / 250 ml im **Online-Shop**

BIO-WEINESSIG MIT BIO-BLÜTENHONIG

- aus dem Saft der Muskat-Bleu-Traube
- verfeinert mit Bio-Blütenhonig von Imker Peterseil
- im Eichenfass gereift
- milde Säure
- typischer Anklang der Muskat-Traube
- erhältlich in 100 ml / 250 ml im **Online-Shop**

HERSTELLUNG

"Unsere Fruchtessige werden aus dem Saft frischer Bio Früchte gewonnen. In der ersten Gärung entsteht aus dem Fruchtzucker des gepressten Obstsaftes Alkohol. In der zweiten Gärung wird der Alkohol zu Essigsäure umgewandelt. Nur so hergestellter Fruchtessig darf Gärungsessig genannt werden. Unsere Fruchtessige bringen den Geschmack, den Duft und die Farbe der Früchte im Essig mit. Sie sind aufgrund ihrer schonenden und natürlichen Produktion für den menschlichen Körper besonders wertvoll und vor allem auch ein Geschmackserlebnis. Es handelt sich um Gärungsessig, nicht pasteurisiert.
Wir legen Wert auf bestes Obst aus der Bioregion Mühlviertel und eine schonende Verarbeitung. Nur hochwertiger Most und

ausreichend Zeit zum Reifen sind die Garanten für erstklassigen Essig." *Stephan & Barbara Peterseil*

VERWENDUNG

Kosten und Probieren. Die neuen Bio-Essige haben ihren eigenen Charakter und passen zu vielerlei Gemüsegerichte und Salaten. Sie eignen sich ebenso zum Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Hauptspeisen und Desserts.

GOODIES ESSIG & ÖL

Weil Essig & Öl einfach zusammengehören, gibt es nun auch verschiedene Essig-Öl-Duos im Geschenkkarton. Spezialitäten aus der Region sind überaus wertvolle Geschenke, die beim Kochen und Genießen viel Freude bereiten.

2026 © All Rights Reserved