



Apfelbalsam-
Essig



Apfelbalsam- Essig

Unser hochwertiger Apfelbalsam-Essig wird auf Mostbasis gewonnen. Nach dem traditionellen Balsamico-Verfahren wird der Most eingedickt und langsam vergoren. In kleinen Eichenfässern reift er dann heran.

Optisch besticht er durch seine dunkle Farbe, sensorisch durch die feine Restsüße der Äpfel.



Tipp:

*In Verbindung mit Tomaten und Mozzarella
oder Ruccola mit Parmesan ein Genuss.*

