

Aceto Balsamico di Modena

Gold

dieser Original Essig aus Modena wird aus Traubenmost hergestellt und in Holzfässern gelagert. Am bekanntesten ist er zu Mozzarella mit Tomaten. Sehr schmeckt er auch zu Ruccola mit Parmesan, aber im Grunde passt er an jeden Salat und zu jedem Öl.

Aceto Balsamico die Modena

Riserva

dieser Original Essig aus Modena wird aus Traubenmost hergestellt und lagert in Barriquefässern. Er hat eine feine Süße und Würze. Zu diesem Feinkost Essig passen am besten kräftige Olivenöle und Nussöle.

Aceto Balsamico di Modena

Spezial

dieser Balsam Essig aus Modena übertrifft alles. Ideal zu abstimmen von kalten oder warmen Gerichten, sogar zum Dessert mit Obst oder Eis kann er verwendet werden.

Tomaten Balsam Essig

der Essig, der an jeden Salat gehört und sich mit jedem anderen Essig gut verträgt.

Alter spanischer Balsam Essig

ca. 12 Jahre alt. Hervorragend geeignet z. B. zu Carpaccio, Pilzen, sowie Fleischgerichten und mediterranen Salaten.

Himbeer Balsam Essig

durch seinen ausgeprägt fruchtigen und fast süßen Geschmack, passt er zu Salaten mit Käse, Obst oder Nüssen. Zu diesem Essig harmonieren am Besten unsere Nussöle.

Trauben Balsam Essig

so mild, dass er zu allem passt. Die weiße Alternative zum dunklen Aceto Balsamico die Modena.

Mango Balsam Essig

kräftig gelb und angenehm aromatisch passt er zu allen Salaten, die asiatisch angehaucht sind.

Orangen Balsam Essig

die feine Frische von Orangen unterstützt z. B. den Eigengeschmack der Tomate sehr gut. Ebenso passt diese Frische gut zu kräftigen Salaten, z. B. Chicoree. Fenchel, oder auch Kartoffelsalat mit Curry und Orange. Natürlich auch zu grünem Salat.

Feigen Essig

wunderbar mild und anpassungsfähig passt dieser Essig zu jedem Salat und jedem Öl. Er kann gut mit anderen Essigen kombiniert werden und ist ein toller Anfänger Essig.

Dattel Balsam Creme Essig oder Marillen Rosen Balsam Creme Essig

als Beigabe zu Käse, Desserts, Salaten oder Fleischsaucen

Sugo di Balsamico

Unsere eigene Kreation, aus einem alten dt.Aceto, Johannisbeere, Honig und...

Je nach Saison führen wir noch *Erdbeer Balsam Essig, Pflaumen Balsam Essig, Mandarine Passionsfrucht Essig*.

>>Fast alle Essige werden mit der Zeit trüb und bilden nach längerer Lagerung eine Essigmutter. Deshalb ist Ihr Essig trotzdem voll genießbar. Dies sieht zwar nicht schön aus, ist aber ein gutes Zeichen, da die Essige nicht behandelt worden sind. Wenn es Sie stört, empfehlen wir, den Essig durch Kaffee-Papierfilter zu gießen.<<

KLEINE ESSIG UND ÖL BROSCHÜRE

Nicole Dohr & Gaby Hambloch

Berrenrather Str. 313
50937 Köln
Tel. 0221 /41 16 70
www.weinschmeckerei.de

Öffnungszeiten
Mo. bis Fr. 10.00 bis 19.00 Uhr
Sa. 10.00 bis 15.00 Uhr

WeinSchmeckerei

Olio extra vergine „Kreto“ **

●●

Mild mit einer feinen würzigen Note, Ideal zum Dippen oder an buntgemischten Salate.

Erdnussöl geröstet **

●●●

ein zartduftendes Öl gut zu Geflügelgerichten und Salaten.

Pistazienkernöl *

●

intensiver Geschmack, .und damit ideal zum Abschmecken von Salaten, Gemüse oder Kartoffelgerichten.

Olio extra vergine „Tarra“ **

●●

Hanggepflückt, mild mit einem ganz feinem, fruchtigem Oliven Geschmack. Ein absolutes Feinkostöl.

Sesamöl geröstet ***

●●●

Durch die schonende Röstung wird das Aroma der Sesamsaat intensiver - zu allen Salaten, aber auch um Speisen einen asiatischen Hauch zu verleihen

Arganöl *

●

intensiv nussig. Passt zu orientalischen Speisen, z.B. Cous-Cous oder kräftigen Salaten und Gemüsen.

Olio extra vergine „Liguri“ **

●●

frisch mit einer leicht grasigen Note. Sehr gut zu Nudeln, Gemüse oder herzhaften Salate.

Mandelöl *

●

ein reines samtiges Öl aus süßen, gerösteten Mandeln - zu Verfeinerung von Saucen.

Chiliöl ***

●●●

ideal zu kurzgebratenem, Saucen, Pizza,...

Orangenöl **

●●

Durch den feinen Orangengeschmack kann man dieses Öl in der warmen und kalten Küche verwenden, Besonders gut zu Geflügelgerichten.

Traubenkernöl ***

●●●

dieses feine Öl passt zu allen Salaten und kann überall eingesetzt werden, auch zum Anbraten

Je nach Saison führen wir noch *Bärlauchöl, Chiliöl, Rucola – Nussöl, Grapefruchtöl,...*

Zitronenöl **

●●

Reife Limonen verleihen eine frische Note - für Rohkostsalate, Fisch- und Fleischgerichte.

Reines Kürbiskernöl aus der Steiermark*

●

Sehr vielseitig ist die Anwendbarkeit des 100%igen „schwarzen Goldes“ der Steiermark - intensiv nussiger Geschmack

ERKLÄRUNGEN

* **bedingt haltbar** (ca. 2 Monate)
** **gut haltbar** (ca. 6 Monate)
*** **sehr gut haltbar** (ca. 12 Monate)

Basilikumöl **

●●

Schon der Duft erinnert an Süden. Zu Tomaten, Nudeln, Gemüse, Lamm,....

Kräuteröl Knoblauch **

●●

Mit natürlichem Knoblauch-Aroma - zu Salaten, aber auch zu warmen Speisen

● **kalte Küche**
●● **warme Küche**
●●● **hocherhitzbar**

Gourmet Haselnussöl *

●

Ein ausgesprochenes Feinkostöl mit zartem Haselnussgeschmack, das für kalte und warme Speisen verwendet wird.

Trüffelöl **

●

mit natürlichem Aroma, sehr angenehm zu Nudeln, Risotto oder kräftigen Salaten.

Gourmet Walnussöl *

●

Der kräftige Walnußgeschmack harmoniert mit kräftiger Rohkost und warmen Speisen wie Nudeln und Risotto

Öl Duo **

●●●

Albaöl mit Olive. Zu Salaten wenn ein neutrales, gesundes Öl gefragt ist oder in der warmen Küche, da es auch zum anbraten ideal geeignet.