

Aceto Balsamico di Modena

6% Säure; Gärungsessig aus Traubensaft

Goldene Qualität

Dieser Balsamico wird bei seiner Herstellung nicht geschwefelt und enthält deshalb lebende, produkteigene Kulturen. Der Hit für Feinschmecker. Sein intensiver, charaktvoller Duft erinnert an Kräuter, Gewürz und Honig. Im Geschmack ist dieser Aceto voll und reich, feinwürzig, fruchtig und geprägt von einem ganz spezifischen, harmonischen Säure-Süsse-Verhältnis. Zum Würzen für Salate, Pilze, sowie zum Abrunden von Fleischsossen. Ein Gedicht ist dieser Aceto Balsamico über Carpaccio geträufelt und ergänzt mit Olio extra vergine.

Aceto Balsamico di Modena

6% Säure, Gärungsessig aus Traubenmost

Maletti Riserva Speciale

Dickflüssig, mit einer unvergleichlichen Aromadichte kommt er nach seiner längeren Reifung aus den Barriquefässern in denen schon grosse Rotweine reiften.

Sehr sparsam zu verwenden. Am besten mit Zerstäuber für Salate, aber auch für Süssspeisen und zum Marinieren von Obst, Gemüse und Fleisch.

Aceto Balsamico di Modena

6% Säure, Gärungsessig aus Traubenmost

Reserva

Dieser Balsamico wird bei seiner Herstellung nicht geschwefelt und enthält deshalb lebende, produkteigene Kulturen. Teil-dunkelbraune Farbe, ins Schwarze übergehend. Fast zähflüssige, sirupartige Perlen, ungeheuer betörender Duft, fruchtig mit Geschmack. Dichte, samtige Fülle mit einer mächtigen Würzkraft zeichnen diesen „Riserva“ aus. Das Ergebnis eines langjährigen, aufwendigen, systematischen und klassischen Ausbauprozesses. Eignet sich in kleinen Mengen zum Würzen warmer speisen. Ebenso als Würze für alle Sorten von rohem und gekochtem Gemüse. Dieser Aceto ist unübertroffen zur Verfeinerung von gebratenem Fleisch und Omelett.

Aceto Balsamico di Modena

6 % Säure; Gärungssessig aus Traubenmost

Verde

Vollwürzig und sehr aromatisch, etwas süsser als herkömmliche Essigsorten, unterstreicht dieser Balsamico mit lebenden, produkteeigenen Kulturen den Geschmack vieler Salate ganz einfühlbar.

Unsere Empfehlung für Aceto-Einsteiger.

Aceto di vino rosso

*4 % Säure; 4,5 % Alkohol, ohne Farbstoff
Rotwein, Rotweinessig, Antioxidants (E220)*

Dieser Rotweinessig wird ohne Zusatz von Farbstoffen hergestellt und auch nicht geschwefelt. Er enthält deshalb lebende, produkteigene Kulturen. Seine intensive Weinsäure erinnert charakterlich an die norditalienischen Weinbaugebiete. Dieser Weinessig passt sehr gut zu Fleischsaucen und eignet sich hervorragend zu frischen Blattsalaten.

kühl lagern.

Apfelbalsam

5 % Säure aus eingedicktem Apfelsaft und Apfelessig

In Eichenfässern, von der frischen Alpenluft umspült, reift dieser fruchtige, kräftig bernsteinfarbene Essigbalsam. Der Apfelgeruch präsentiert sich mild und leicht süsslich. Er eignet sich köstlich für Salatdressings (z.B. mit Kürbiskernöl gemischt) und auch zum Abschmecken von Fleischsaucen oder Marinaden.. Mit Mineralwasser gemischt ist er ein gesunder, erfrischender Apéro.

Balsamcrème Feige

Essigzubereitung aus eingedicktem Feigensaft und Weinessig aus der Region Champagne-Ardenne, zirka 3 % Säure

Süß-säuerliche Kreation aus Weissweinessig, eingekochtem Feigensaft und verschiedenen Gewürzen. Mit nur 3 % Säure ist diese Balsamcrème mild und von dicklicher Konsistenz. Sehr gut geeignet zum Verfeinern von Saucen zu Wild, Ente, Gans oder als Bestandteil von Currygerichten. Sehr fein auch als Salatdressing mit Olivenöl. Als ganz besondere Note zur Verfeinerung von Nachspeisen oder zur Käseplatte. Genießen Sie diesen Balsam mit einem Schuss Mineralwasser als alkoholfreien Apéritiv.

Erdbeer Balsam

5 % Säure

Dieser Balsam verbreitet den Geruch von frischen Erdbeeren und präsentiert sich mild und leicht süsslich. Verwenden Sie diesen hocharomatischen Balsamessig für frisch-fruchtige Salate oder für Dips, z.B. ergänzt mit feinem Bio-Olivenöl Salvagno. Auch Marinaden und Saucen werden aufs trefflichste verfeinert und geben eine harmonische Note.

Geniessen Sie Erdbeer Balsam auch als Erfrischungsgetränk; 1/5 Balsam in ein Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen.

Granatapfel

6 % Säure, Essigspezialität aus eingedicktem Granatapfelsaft mit Branntweinessig.

Der Saft des seit Jahrtausenden verwendeten Grantapfels ist mit Branntweinessig zu einer fruchtigen Balsam-Essigspezialität veredelt. Herrlich erfrischend für Sommer-Salate (z.B. mit Nussöl) und gesund aufgrund des hohen Gehaltes an Kalium und antioxidativer Pflanzenstoffe. Angereichert mit Mineralwasser auch sehr gut als alkoholfreier Aperitif zu geniessen.

Himbeerbalsam

6 % Säure

Für Blattsalate und Obstsalate sowie Saucen und Fleischgerichte.

Unser Tipp: Geniessen Sie ihn als alkoholfreien Aperitif oder eine Schuss ins Mineralwasser.

Honigbalsam

5% Säure, aus Waldblütenhonig und Honigessig

Mit diesem goldbraun schimmernden Balsamessig erhalten Marinaden und Salatdressings eine harmonische Honignote. Auch Fleischsaucen lassen sich damit fein abschmecken und in asiatische Gerichte bringt er einen feinen, süss-sauren Geschmack.

1/5 Balsam mit Mineralwasser ergibt einen gesunden, erfrischenden Apéro.

Ingwer-Traubenbalsam mit Zitronenauszügen

5% Säure, mit Weinessig aus der Champagne

Sanfter Weinessig aus hellen Trauben, denen auf schonende und natürliche Weise das Wasser entzogen wurde und verbunden mit aromatischen Ingwer- & Zitronenauszügen. Salatdressings, Marinaden und Saucen werden auf trefflichste verfeinert und erhalten eine harmonische, fruchtige Note. Mit einigen Tropfen veredeln Sie Fisch- und Geflügelsaucen, aber auch Gemüse und Wok-Gerichte.

Kirsche

6 % Säure, Essigspezialität aus Sauerkirschaft und Kirchessig

Eine fruchtig-saure Kreation in dunkelroter Farbe.. In der Nase finden sich die feinfruchtigen Noten der Sauerkirschen und am Gaumen ist sie intensiv fruchtig mit typischer Säure und angenehmer Süsse. Sehr gut auch als alkoholfreier Aperitif, pur oder angereichert mit kaltem Mineralwasser.

Sherryessig Reserva

7,5% Säure, Weinessig

Unser Sherryessig wird bei seiner Herstellung nicht geschwefelt und enthält deshalb lebende, produkteigene Kulturen. Der älteste und edelste aller spanischen Essige ist der Vinaigre de Jerez, der Sherryessig. Er gehört vieler grosser Restaurants in der ganzen Welt. Für eine Vinaigrette sollte man ihn sehr vorsichtig dosieren, etwa 1 Teil Sherryessig auf 5 Teile Olivenöl. Sehr gut schmeckt dazu auch Walnuss- oder Haselnussöl. Eine solche Vinaigrette harmoniert ausgezeichnet mit herzhaften Blattsalaten wie z.B. Radicchio, Feldsalat, Endivie oder Brunnenkresse. Sherryessig gibt Wild- und Sauerbratenbeizen die richtige Würze; zum Abschmecken und Abrunden von dunklen Sossen, Leber Linsen oder Fischmarinaden ist Sherryessig unerlässlich. Durch ihn werden diese Gerichte zu einem echten Genuss!

Spanischer Balsamessig

6% Säure, Vinagre Viejo de Montilla, alter spanischer Weinessig ca. 12 Jahre

„Aussergewöhnlich samtartig und süss , voll an Aromen und Düften, mit einem besonders reinen Geschmack im Munde.“ Hergestellt aus Aperitif-Weinen mit der Herkunftsbezeichnung Montilla-Moriles aus Trauben der Rebsorte „Pedro Ximénez“ wird der Grundessig ca. 8 Jahre in kleinen Weinfässern aus Roteiche gelagert. Danach wird dieser mit dem Süsswein der selben Rebsorte veredelt. Hervorragend geeignet als Aperitif, oder zu Carpaccio, wo er in seiner subtilen Vielschichtigkeit genossen werden kann. Fleischgerichten, insbesondere Wild, und Saucen verleiht der als „Finish“ nach dem eigentlichen Kochen den letzten Pfiff.

Traubenbalsam

5% Säure, mit Weinessig (60%) aus der Champagne

Sparsam zu verwenden für Blattsalate und Obstsalat. Ideal für helles Fleisch und Geflügel sowie zu Süßspeisen. Unser Tipp: Geniessen Sie ihn als alkoholfreien Aperitif.

Vollwürz-Kräuteressig

5% Säure, 1/3 aus Wein, 2/3 aus Branntwein; Salzgehalt 4%

Unser Vollwürz-Kräuteressig wird bei seiner Herstellung nicht geschwefelt und enthält deshalb lebende, produkteigene Kulturen. In seiner vollen Würzkraft, mit einem zarten Arome frischer Kräuter und ausgesuchten Gewürzen, ist er der ideale Essig für Blattsalate, Wurst- und Käsesalate.

Waldburg Birnen Balsam

5% Säure, aus Birnenessig und eingedicktem Birnensaft

Birnen Balsam ist insbesondere säureempfindlichen Menschen zu empfehlen. Dieser Balsam enthält viel Vitamin C, B2 und Mineralien, besonders Kalium, Kalzium und Magnesium.

Er ist bernsteinfarben, fruchtig, leicht herb mit typischer Säure. Ideal in Kombination mit Raps-, Walnuss- oder Sonnenblumenöl zu Blattsalaten.

Waldburg Balsam Calamansi

7,5 % Säure, 40% Calamansisaft und Branntweinessig, Rohrzucker; ohne Zusatz von Koservierungs- und Farbstoffen.

Saft von Calamansi (limettenähnliche Frucht) aus der Philippinen, verfeinert mit Branntweinessig.

Herbstauesuerlich mit Anklängen von Minze eignet sich dieser exotische Balsam für Salatdressings und zum Abschmecken von Saucen und zum Würzen von Fisch und hellem Fleisch. Noch ein Tipp: Geniessen Sie Calamansi Balsam auch als Erfrischungsgetränk; 1/5 Balsam in ein Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen.

Waldburg Balsam Mango

6% Säure

Exzellent fruchtig-feiner Balsam, verarbeitet aus dem vitaminreichen Fruchtfleisch von Mangos der Sorte „Carabao“ direkt von der philippinischen Insel Cebu.

Waldburg Balsam Mango eignet sich zum Verfeinern von Salatdressings, für Marinaden und zum Abschmecken von Saucen. Er schmeckt hervorragend zu Gerichten mit Geflügel und eignet sich besonders zum Abrunden von Wok-Gerichten. Noch ein Tipp: Geniessen Sie Mango Balsam auch als Erfrischungsgetränk; 1/5 Balsam in eine Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen.

Waldburg Birnen Balsam

5% Säure, aus Waldblütenhonig und Honigessig

Mit diesem goldbraun schimmernden Balsamessig erhalten Marinaden und Salatdressings eine harmonische Honignote. Auch Fleischsaucen lassen sich damit fein abschmecken und in asiatische Gerichte bringt er einen feinen, süß-sauren Geschmack.

1/5 Balsam mit Mineralwasser ergibt einen gesunden, erfrischenden Apéro.

Weinessig aus der Champagne

7% Säure

Unser Weinessig wurde bei seiner Herstellung nicht geschwefelt und enthält deshalb lebende, produkteigene Kulturen. Vinaigre de vin provenant de la Champagne. Reims und Epernay sind zwei der bekanntesten Orte der Champagne, in denen der weltberühmte Champagner reift. Die Trauben werden hier mit Gold aufgewogen. Unser Essig wird in Reims gerade aus den Weinen, die zur Champagnerherstellung verwendet werden, gewonnen. Er eignet sich zu allen Salaten, zum Würzen von Speisen und für die feinsten Sossen.