Gölles, Apfel Balsamessig, 250 ml

Gölles Apfel Balsamessig, 250 ml – Das Flaggschiff der Essigkunst aus der Steiermark

Erfahren Sie die Essenz der Essigkunst mit dem **Gölles Apfel Balsamessig, 250 ml**. Als erstes seiner Art, 1984 von Alois Gölles kreiert, hat sich dieser Balsamessig zu einer der größten kulinarischen Erfindungen in der Welt der Essige entwickelt.

Unvergleichliche Qualität und Herkunft
Für die Herstellung dieses Balsamessigs wird ausschließlich der Most von ausgewählten steirischen Apfelsorten verwendet. Der Most wird sorgfältig eingekocht und vergoren, um das unverwechselbare Aroma zu gewährleisten.

Reifung in Eichenfässern
Der Apfel Balsamessig erfährt seine Reifung in Eichenfässern, die ihm eine angenehme Süße und feine Sämigkeit verleihen. Ein wahrhaft meisterhaftes Produkt, das jeden kulinarischen Genuss unterstreicht.

Vielfältige Anwendungen
Ob für Desserts, Grillsoßen, Käse, Tomatenmozzarella oder Steak – dieser Balsamessig ist ein vielseitiger Begleiter in Ihrer Küche. Sein ausgewogenes Aroma hebt jedes Gericht auf ein neues Level.

Perfekt zum Kombinieren
Der Gölles Apfel Balsamessig harmoniert hervorragend mit verschiedenen Ölen wie Haselnussöl, Leindotter Öl, Mohnöl, Sesamöl und Sonnenblumenöl. Erleben Sie die Vielseitigkeit dieses außergewöhnlichen Balsamessigs.

Kulinarische Höhenflüge mit dem Weinatelier Agnes
In unserem Sortiment finden Sie eine breite Palette an Feinkostartikeln, die sorgfältig ausgewählt sind, um höchste kulinarische Genüsse zu bieten. Der Gölles Apfel Balsamessig ist eine Bereicherung für jede Gourmetküche.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	983,00 kj
Brennwert kcal	231,00 kcal
Kohlenhydrate	54,00 g
davon Zucker	54,00 g