

Gölles, Birnen Balsam Essig, 250 ml

Gölles Birnen Balsam Essig, 250 ml – Eine fruchtige Sensation der Extraklasse

Gölles Birnen Balsam Essig, 250 ml, beweist, dass Birnen mehr können, als nur Obstsalate zu veredeln. Entdecken Sie einen Balsamessig, der Tradition und Innovation auf einzigartige Weise verbindet und mit einem beeindruckenden Aromaprofil aufwartet.

Hochwertige Mostbirnensorten als Basis

Für die Herstellung dieses besonderen Balsamessigs werden alte Mostbirnensorten sorgfältig gepresst und vergoren. Ein Prozess, der sich in jedem Tropfen dieses erlesenen Produkts widerspiegelt.

Junger Balsamessig mit Charakter

Mit seinen vier Jahren ist der Gölles Birnen Balsam Essig jünger als viele seiner Kollegen, doch das tut seiner Qualität keinen Abbruch. Er besticht durch eine herrliche Fruchtnote, die Sie begeistern wird.

Vielseitige Anwendungen in der Küche

Dieser Balsamessig ist der ideale Partner für Bittersalate, Blauschimmelkäse, Desserts und Weißschimmelkäse. Seine komplexe Geschmackswelt verleiht Ihren Gerichten eine unverwechselbare Note.

Harmonische Kombinationsmöglichkeiten

Der Gölles Birnen Balsam Essig harmoniert hervorragend mit einer Vielzahl von Ölen wie Erdnussöl, Hanföl, Haselnussöl, Leindotteröl und Walnussöl. Eine echte Bereicherung für Ihre kulinarischen Experimente.

Ein weiterer Stern am Feinkosthimmel des Weinatelier Agnes

Unsere Auswahl an erlesenen Feinkostartikeln ist bekannt für ihre Qualität und Vielfalt. Der Gölles Birnen Balsam Essig stellt eine willkommene Ergänzung unseres Sortiments dar und wird die Herzen von Feinschmeckern höherschlagen lassen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	952,00 kj
Brennwert kcal	224,00 kcal
Kohlenhydrate	52,00 g
davon Zucker	52,00 g