

Essig Sorten

Auszug aus unseren Bio-Essigsorten

Grüner Veltliner Bio Weinessig

Er hat weinartigen Geschmack. Die Farbe ist wie bei einem Grüner Veltliner Wein. Dieser Essig kann beinahe für alle Speisen verwendet werden, da er sich durch sein etwas zurückhaltendes Aroma fast überall harmonisch einfügt.

Grüner Veltliner Bio Balsamico

*Geruch: saubere und schöne, wilde Essignote;
Geschmack: rund und harmonisch am Gaumen;
Harmonie: ausgewogenes Produkt*

Grüner Veltliner Barrique Bio Weinessig

Geruch: sehr sauber, reintonig; Geschmack: fein, sauber, reintonig; Harmonie: rund ausgewogen

Bio Knoblauch Weinessig

Geruch: intensive Nase; Geschmack: schöne, ausgewogene Frucht; Harmonie: einfach lässig. Dieser Essig hat einen intensiven Geschmack nach Knoblauch und wird besonders von Knoblauchliebhabern geschätzt. Eignet sich für alle Speisen, wo Knoblauchgeschmack erwünscht ist.

Topaz Apfel Bio Balsamico

Dieser Essig ist ein Schöner dunkler Balsamico mit angenehmer Säure, intensiver Frucht und konzentrierter Süße. Passt zu jeder Speise.

Topaz Bio Apfelessig

Dieser Essig ist aus reifen Topaz Apfel, hat eine Goldgelbe Farbe mit feiner Apfelessig Note.

Bei Interesse senden wir ihnen gerne Muster zu und erstellen Ihnen ein Anbot.

Kontakt

Ansprechperson: Franz Mayer

Postadresse: Zaunergasse 3
3133 Traismauer-Gemeinlebern
Österreich

Telefonnummer: 0043 2276 21217

E-mail Adresse: biohof-mayer@aon.at

Internet Adresse: www.biomayer.at

Wir sind
Biobiolebensmittel
Produzent von
Österreich



Wir wirtschaften
nach Demeter
Richtlinie



Wir sind Austria
Bio Garantie
kontrolliert



demeter



AT-BIO-301
Österreich
Landwirtschaft



Biohof
Familie
Mayer



Bioessig,
Biowein und
Biobiolebensmittel