

## 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