

GÖLLES



## Gölles - Fruchtestig Balsam Apfel

Das Flaggschiff der Essigproduktion im Hause Gölles, Harmoniert wunderbar mit fruchtbetontem Olivenöl, aber auch mit Steirischem Kürbiskernöl. Schon wenige Tropfen dieser kostbaren Essenz verleihen pikanten Speisen eine elegante Würze.

Harmoniert wunderbar mit fruchtbetontem Olivenöl, aber auch mit Steirischem Kürbiskernöl. Schon wenige Tropfen dieser kostbaren Essenz verleihen pikanten Speisen eine elegante Würze. Balsam-Apfelessig passt auch hervorragend zu Terrinen und Sulzen.

Ich, das Flaggschiff der Essigproduktion im Hause Gölles, darf mich zu Recht als eine der größten kulinarischen Erfindungen bezeichnen, seitdem es Essig gibt. 1984 wurde ich von Alois Gölles als erster Balsamessig aus Äpfeln erzeugt. Noch heute wird für mich der Most von steirischen Apfelsorten eingekocht und vergoren. Die anschließende Reifung in Eichenfässern verleiht mir eine angenehme Süße und feine Sämigkeit.



## Gölles, Essig

Frisch, vollreif und besonders saftig müssen die Früchte sein, damit aus ihnen erstklassigen Essig erzeugt werden kann. Mit etwas Fingerspitzengefühl, viel Ruhe und Liebe entstehen wahre Gaumenfreuden, die mittlerweile zu einem unentbehrlichen Element der feinen Küche geworden sind!

ALIMENTARI

Essig (Frucht- & Weinessig)