

NEUHEIT

**ALGUNDER
ESSIGMANUFAKTUR**



Sennerei Algund
I-39022 Algund (BZ)
www.sennereialgund.it



EDLE ESSIGGEWÜRZE AUS MOLKE

Molke-Essiggewürze sind eine altüberlieferte Spezialität der bäuerlichen Küche Südtirols und werden in der Mundart „Sairet“ genannt. Die Essigmanufaktur Algund hat diese kulinarische Tradition mit viel handwerklichem Einsatz wiederbelebt. Entdecken Sie in unseren Essiggewürzen aus Molke eine hochwertige und bekömmliche Alternative zum Würzen und Verfeinern Ihrer Speisen.

FRISCHE MOLKE UND VIEL GESPÜR

Die Herstellung dieses edlen Essiggewürzes braucht Zeit, beste Molke und viel Gespür in der Verarbeitung. Nach rund zweiwöchiger Gärung nehmen wir die gegorene Molke von der Hefe und lassen sie noch einige Zeit rasten. Danach wandeln Essigkulturen die gegorene Molke in das angenehm mildsauerlich schmeckende Essiggewürz um. Die schonende Verarbeitungsweise erhält alle wichtigen Inhaltsstoffe und garantiert eine optimale Entfaltung der Aromen. Bei der Realisierung dieses Projektes hat uns das „So kocht Südtirol“-Team (H. Gasteiger, G. Wieser, H. Bachmann) mit vielen wertvollen Tipps und Rezeptideen begleitet.

NATÜRLICH, NACHHALTIG UND REGIONAL

Unsere Molke-Essiggewürze sind echte Naturprodukte, weil sie ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Emulgatoren und Geschmacksverstärker auskommen. Sie entstehen in handwerklicher Herstellung aus frischen, regionalen Rohstoffen und gelangen über kurze Wege zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern – für einen nachhaltigen, natürlich angenehmen und außergewöhnlichen Genuss.

FÜR JEDEN GAUMEN, FÜR JEDES GERICHT

Die Anwendung der Molke-Essiggewürze ist vielseitig und kreativ. Sie können zu allen Salaten, zum Einlegen von Gurken und Pilzen, zum Anrichten von Vellauer Frischkäse, Bergkäse, Mozzarella mit Tomaten oder Wurstsalat, zum Grillen, für Saucen, Suppen, Aperitifs und Süßspeisen verwendet werden. Wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Geschmacksvarianten – da ist für jeden Gaumen etwas dabei! Wissenswertes und Rezepte unter www.sennereialgund.it

**ALGUNDER
ESSIGMANUFAKTUR**

**MOLKE
ESSIG-
GEWÜRZ**



NEUHEIT

Erhältlich in unserem
Detailgeschäft in Algund
sowie im ausgewählten
Einzelhandel.
Fragen Sie danach!

Empfohlen von:

**So kocht
Südtirol
Team**

H. Gasteiger
G. Wieser
H. Bachmann

**ESSIGGEWÜRZ AUS
MOLKEESSIG
OHNE SULFITE - LAKTOSEFREI**