

BioEssenz 72 - das Groumetparfüm für mehr Genuss in der kreativen, feinen Küche

Aus unseren Destillaten bieten wir hochprozentige BioEssenzen an. Das Destillat wird auf 72% VOL eingestellt und mit einem Zerstäuber in 50 ml angeboten.

BioEssenzen eröffnen völlig neue Anwendungsmöglichkeiten edler Spirituosen: in der Küche oder am Tisch - vom Service oder vom Gast selbst.

Die Aromen - in diesem Fall in "geistiger Form" mit 72% VOL - werden zur Veredlung oder als gegensätzlich, spannendes Geschmackserlebnis eingesetzt. Der hohe Alkoholgehalt ist ein guter Aromaträger und die Konsistenz einer Sauce wird nicht durch zu große Destillatmengen verdünnt.

Die vielseitige Einsatzmöglichkeit von BioEssenz wird in der Praxis probiert. Geschmack ist subjektiv, so sind auch Empfehlungen oder Erfahrungswerte immer "Gedankengut eines Gourmet". Probieren geht über Studieren! Experimentierfreudigkeit und Fantasie sind angesagt - in der Küche in der Zubereitung einer Speise, als "i" Tüpfelchen beim Anrichten. oder im Zerstäuber am Tisch

Unsere Vorschläge:

BioEssenz 72 vom SteinpilzGeist

Für herbstliche Menus, Wild, Saucen, Nudelgerichten, Gemüse, Salaten, in der vegetarische Küche und beim Emmentalerkäse.

BioEssenz 72 vom AllgäuGin

Zu Tomatensuppen und -sauce, Sauerbraten, Wild- und Wildgeflügel, Fischsud und Ragouts, Kalbsnieren- und Leber, kräftige Braten- und Eintopfgerichte, bei geräucherten Fisch, Schinken und Speck, harmoniert besonders gut mit dem Salz des alten Bergkäses.

BioEssenz 72 vom VogelbeerBrand

Für säuerliche Speisen und scharfe Gerichte, für Rehfilets und Blauschimmelkäse, Eis, Parfait oder Sorbet, Palatschinken, Kaiserschmarren und zu sehr bitter schmeckenden Schokoladen mit einem sehr hohen Kakaoanteil (rd. 85 %)

BioEssenz 72 von Holunderblüten, Hirschholunder- und schwarzen Johannisbeer (Beerencuvée)

Für säuerliche Speisen und scharfe Gerichte, für Hirschgulasch, Soßen zu Grillgerichten, gebackenem Camembert, Eis, Parfait oder Sorbet, Kaiserschmarren und evtl. aufs Marmeladenbrot

BioEssenz 72 vom LavendelGeist

Zu Kartoffelgerichten, gegrilltem oder gekochtem Gemüse, Fleisch- und Fischgerichte, insbesondere Lammbraten und Lammkoteletts, Suppen, Eintöpfe. Süß- und Cremespeisen, Gebäck, Desserts, Marmeladen, in Marinaden und Saucen.

BioEssenz 72 vom RosmarinGeist

Zu Lamm- und Hammelfleisch, Kalbfleisch, Kalbshaxe, Schweinebraten, Kaninchenbraten, Gulasch, Wild- und Geflügelragouts, Hackfleisch und Hühnchen, vegetarische Speisen wie Tomatensuppen und -sauce, dicke Gemüsesuppen, zarte Erbsen, weiße Bohnen oder Pizza. In der süßen Küche bei Himbeeren, Sauerkirschen, in Desserts, Kuchen, gezuckerte Polenta oder Apfelkompott.

BioEssenz 72 vom KräuterGeist

Zu Suppen, Saucen, Salaten, für Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte.