

RAPUNZEL
WARENKUNDE
Kompakt

Das Besondere an RAPUNZEL Essigen:

- schonende Gärungsverfahren
- ohne Zusatzstoffe
- ungeschwefelt
- ohne Konservierungsmittel
- ohne Antioxidationsmittel

Für Balsamessig aus Modena:

- besonders strenge Qualitätskriterien
- sensorische Prüfung durch das Essig-Konsortium

Essig

Beliebtes Würzmittel für Salate, zum Kochen und Konservieren

Essig ist eines der ältesten Würzmittel der Welt und durch seinen Säuregehalt nahezu unbegrenzt haltbar. Deswegen hat er auch kein Mindesthaltbarkeitsdatum. Beliebt ist er als natürliches Konservierungsmittel für Lebensmittel, das auch heute noch jede Hausfrau für Eingemachtes verwendet werden kann.

Schon die Römer gaben einen Schuss Essig in ihr Wasser - zur Erfrischung und für keimfreien Genuß. Auch die Medizin hat den Essig für sich entdeckt: Von der Heilkraft überzeugt, verordnete Pfarrer Kneipp seinen Patienten gerne Essigwickel.

Was lange gärt ... wird sicher gut!

Essig gibt es in allen Qualitätsstufen und Varianten: Vom Apfelessig bis hin zum italienischen Balsamessig. Zwischen Produkten aus Billigalkohol und echtem Gärungsessig aus kontrolliert biologischem Anbau liegen jedoch Welten. Wie bei allen Lebensmitteln hängt der Wert des fertigen Essigs vor allem von der Qualität der verwendeten Rohstoffe ab.

Wie wird Essig eigentlich hergestellt? Luis Pasteur ist den Essigbakterien 1868 auf die Spur gekommen. Wein, der offen steht, wird von selbst zu Essig. In seiner Arbeit „Études sur le vinaigre“ schrieb er, dass „kleine Lebewesen den Umwandlungsprozess von Wein zu Essig vollziehen“- die Essigbakterien.

Der Rohstoff, beim Weinessig ist dies Tafelwein, und Essigbakterien (Acetobacter) sind also die wichtigsten Zutaten. Die Essigbakterien

verteilen sich in der Flüssigkeit und setzen den Wein zu Essig um. Ständige Sauerstoffzufuhr und gleichbleibende Temperaturen sorgen dafür, dass ein Rohessig bester Qualität entsteht. Anschließend lagert der Essig in Edelstahltanks oder Holzfässern, bis der Gärungsessig den gewünschten Reifegrad erreicht hat.

Pepp für Ihre Küche!

Weinessig, Balsamessig und Fruchtesig sind heute in jeder Küche zu finden. Klassische Rot- und Weißweinessige als Basics, Fruchtesige wie der milde Apfelbalsamico zum Würzen von frischen Frühlingsalaten. Italienische Balsamessige verleihen allen Gerichten ein mediterrane Note - sei es leckere Tomate & Mozzarella oder gegrillte Antipasti, das schwarze Gold aus Modena verspricht Urlaubsfeeling.

Rapunzel Essig-Vielfalt

Weißweinessig

Unerlässlich für klassischen Kartoffelsalat - oder auch zum Abschmecken von feinen Fischgerichten. Auch zum Einlegen von süßen und sauren Früchten sehr gut geeignet. Er wird aus Weißwein hergestellt und schmeckt fruchtig-mild mit einer dezenten Weißwein-Note.

Rotweinessig - 500ml

Ein Klassiker für Ihre Küche! Zu kräftigen Wintersalaten wie Rotkraut oder Feldsalat, verleiht er insbesondere Fleisch- und Wildgerichten

eine typisch Note. Der Rotweinessig trägt den Charakter gehaltvoller italienischer Rotweine. Sein volles Aroma erhält er durch die Lagerung in Holzfässern.

Apfel Balsamico - 250ml

Ein fruchtiger Gegenspieler für leicht bittere Salate wie Radicchio und Chicorée. Verwenden sie den Apfel-Balsamico mal ganz unkonventionell zum Abschmecken von Desserts. Die Äpfel für diese Spezialität kommen von Streuobstwiesen aus der Steiermark. Der Essig reift in Eichenfässern, in denen er zu dieser fruchtigen und ausgewogenen Spezialität ausgebaut wird.

Echter Balsamessig – geschützte Qualität aus Modena

Aceto Balsamico di Modena IGP

Nur in der Emilia-Romana und Modena hergestellter Aceto Balsamico darf sich auch so nennen. Das Siegel „geschützter Ursprung“ garantiert die Herkunft und die traditionellen Herstellung von Aceto Balsamico.

RAPUNZEL bietet zwei Qualitätsstufen an: Die Halbliter Flasche eignet sich für den täglichen Gebrauch und passt besonders gut zu Salaten, Antipasti und Gemüse. Die kleine Flasche ist durch die längere Reifung milder im Geschmack und passt daher auch sehr gut zu Fisch- und Fleischgerichten.

Condimento Bianco

Mild und ausgewogen im Aroma passt er sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch oder Meeresfrüchte-

Kreationen. Condimento Bianco ist eine Essigspezialität aus Traubenmost und Weißweinessig. Der hohe Gehalt an Traubenmost verleiht ihm sein mildes Aroma. Die Trauben stammen aus Trebbiano und der Provinz Reggio Emilia. Die Trauben werden unter Vakuum eingedickt, wodurch der Most seine helle Bernsteinfarbe behält.

Essig und Öl, auch im Verkaufsregal ein perfektes Paar

Im Verkaufsraum sind Essige am besten bei den Ölen aufgehoben. Auch in der Nähe der Frische-Theke ist der Essig gut präsentiert. Besondere und hochpreisige Essig-Produkte platzieren Sie am besten in Sicht- und Griffhöhe. Balsamico-Spezialitäten auf einer Ebene geben den Kunden eine gute Auswahlmöglichkeit.



In großen Holzfässern reift Traubenmost zum aromatischen Balsamico



FAQs – die häufigsten Fragen an uns:

Essigmutter- Was schwimmt denn da?

Falls Sie im Essig eine gallertartige Masse entdecken, handelt es sich hierbei um die sogenannte Essigmutter, die aus Essigbakterien entsteht. Trotz Filtration kann eine geringe Menge im Essig zurückbleiben.

Kühle Lagerung und ein fest verschlossener Deckel verhindert meist die Entstehung von Essigmutter. Auch Trübungen können so vermieden werden, denn Sauerstoff und Licht sind natürliche Helfer für den Gärungsprozess.

Essigmutter ist ein Hinweis, dass es sich hier um ein Naturprodukt handelt. Wir verzichten bewusst auf eine Pasteurisierung, um natürliche Inhaltsstoffe zu schonen und zu erhalten. Nur der Apfelbalsamico ist pasteurisiert, er würde wegen des hohen Zuckergehalts sonst nachgären. Essigmutter ist völlig unbe-

denklich und beeinträchtigt nicht die Qualität. Falls sie optisch stört, lässt sich die Essigmutter leicht absieben.

Werden RAPUNZEL Essige vegan hergestellt?

Alle RAPUNZEL Essige sind vegan. Sie werden ohne tierische Hilfsmittel hergestellt, die Filterung erfolgt mit Papier- oder Kunststoff-Filtern.

Warum haben Essige kein MHD?

Bei Produkten mit sehr langer Haltbarkeit wie Essig oder Salz sind keine Mindesthaltbarkeitsangaben vorgeschrieben, da diese Produkte normalerweise nicht vor dem Verzehr verderben. In Europa ist daher für Essig kein Mindesthaltbarkeitsdatum notwendig.



Die Holzfässer, sogenannte Batterias, werden aus verschiedenen Holzarten wie Eiche, Akazie oder Kastanie gefertigt

