



Inh. Heike Fuß
Königstraße 80, 53332 Bornheim

Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9:30 bis 18:30
Sa. 8:30 bis 13:00

- Kirschbalsam :** Zusammen mit z. B. **Traubenkernöl** ein leckeres Dressing zu herben Salatsorten wie Raisal, Radicchio, Chicorée. Besonders lecker zu Tomate & Mozzarella.
- Himbeerbalsam:** Harmoniert perfekt mit **Walnussöl** oder **Pistazienkernöl** und hebt den Geschmack von Wintersalaten hervor, z.B. zu Feldsalat, Endivie oder Frisée. Als i-Tüpfelchen ein paar Tropfen zum Spargelsalat, über Eis und in Sekt oder Mineralwasser.
- Feigenbalsam:** Ein perfekter Begleiter zu Ruccola oder Radicchio auch in Kombination mit frischen Feigen. Durch das fein-fruchtige Aroma sehr lecker zum Obstsalat.
- Erdbeerbalsam:** Unterstützt mit **Walnussöl** oder **Chili Olivenöl** den herben Wildkräutersalat mit fruchtiger Note. Auch in Sekt oder Wasser sehr lecker. Oder als Abrundung von Obstsalat. Natürlich auch als Aperitif vorweg oder einige Tropfen über Eis sind ein Genuss.
- Blutorangenbalsam:** Die dezente Zitrusnote ist sehr lecker zu allen frischen Sommersalaten, aber auch ein perfekter Begleiter zu Feldsalat und Chicorée in Verbindung mit frischen Orangenspalten.
- Marc de Champagne** Durch die leichte Champagnernote ist er überall einsetzbar und rundet z.B. Kartoffel- oder Nudelsalat ab. Zu allen Salaten lässt sich dieser Essig besonders gut mit **Traubenkernöl** als Dressinggrundlage verwenden.
- Tomatenbalsam:** Für leckere Salatsoßen oder zum Abrunden eines mediterranen Gerichts ist dieser pikant-herzhafte Essig hervorragend. Auch zum Einlegen oder Marinieren von z. B. Paprika, Zucchini, Pilzen ist er Bestens geeignet.
- Granatapfelbalsam:** Ein besonderer Begleiter und in Verbindung mit **Thymian Olivenöl** oder **Lemongras Olivenöl** zu allen grünen, aber auch herben Salaten.
- Mangobalsam:** Dieser lecker-fruchtige Essig ist für alle Sommer- und Wintersalate die sich gut mit Frucht kombinieren lassen, wie z. B. Ruccola, Feldsalat...Auch zum Abschmecken von asiatischen Gerichten, verfeinern von Saucen und Marinaden.
- Crema bals. Class.:** Klassisch passt dieser Essig natürlich zu Tomate & Mozzarella, aber auch allen anderen Salaten und ist mit jedem Öl kombinierbar.. Sehr lecker auch zum Marinieren z.B. von Pilzen oder Silberzwiebeln

- Eiswein Crema:** Durch den hohen Anteil von Eiswein kommt der typisch süßliche Geschmack sehr gut zur Geltung. Erfrischend im Sommer im Mineralwasser. Durch seine cremige Konsistenz passt er nicht nur zu Salaten, sondern rundet auch Eis und Obstsalat harmonisch ab.
- Lavendel-Zitrone:** Feiner Essig mit dezenten Auszügen aus Lavendel und einer leckeren Zitrusnote. Sehr zu empfehlen als Aperitif, im Sekt oder zum Abrunden von Obstsalat und natürlich mit Ruccola.
- Dornfelder Balsam:** Kräftig-süßlicher Rotweinessig der mit allen Salaten harmoniert. Auch über Eis, Obstsalat oder im Sekt ein perfekter Begleiter. Marinieren Sie Sauerbraten oder anderes Rindfleisch mit ein paar Tropfen von diesem Essig.
- Trauben-Vanille Balsam:** Ein fein-fruchtiger Essig der auch für alle leichten Sommersalate, Nachspeisen oder zu mildem Käse sehr gut passt. Zitrusfruchtsalat bekommt mit ein paar Spritzern dieses Essigs eine ganz neue Note und auch zum Vanillepudding ist er die perfekte Ergänzung. Als Erfrischungsgetränk für Kinder mit Wasser bestens geeignet.
- Kirsch-Mandel Balsam:** Als Abrundung zum Dessert, Dip zur Käseplatte, Verfeinern von Saucen oder Dressing zu herben Salaten ist dieser Essig bestens geeignet. Ein Geheimtipp aber ist er als Sauce zu Vanilleeis, im Sekt oder zu frischen Waffeln.
- Blaubeer Balsam:** Salat, Obst und Käse wird mit diesem dickflüssigen, fruchtigen Essig ein Hochgenuss. Mit **Walnussöl** ein tolles Dressing zu Ruccola. Ein paar Tropfen unter selbstgekochte Blaubeer Marmelade oder in den Sekt und über Grießpudding sind herrlich erfrischend.
- Cranberry Crema Essig:** Ein dickflüssiger- feincremiger Essig der zum Abrunden von Obstsalat genauso gut geeignet ist wie zum Käse oder zum Verfeinern von Bratensaucen die eine fruchtige Note vertragen. Etwas Essig in die Wildsauce oder zum Rotkohl ist unser Geheimtipp. Als Dressing für Salate harmoniert diese Crema sehr gut mit **Sitia Olivenöl**.
- Roter Weinbergpfirsich Balsam Essig:** Dieser lecker fruchtige Essig in Verbindung mit **Traubenkernöl** oder **Kräuteröl** passt zu allen Sommer- und Wintersalaten. Mit dem dazu passenden **Roten Weinbergpfirsich Senf** ist er das perfekte Dressing zu Feldsalat, Endivien und Radicchio Auch über Eis und Obst ist er sehr lecker.
- Feigen-Dattel Balsam:** Dickflüssig und süß brauchen Sie nur ein paar Tropfen um Dressing, Desserts und Käse damit zu Verfeinern. Für herbe Salate, sowie würzigen Käse bestens geeignet, lässt er sich aber auch als Sauce zu Eis, Obstsalat und Pudding nutzen.

Apfel-Orangen Bals.: Feinfruchtiger Essig mit wenig Säure. Harmoniert hervorragend mit allen Salaten, besonders aber mit Salaten die vom Geschmack etwas herber sind.

Passionsfrucht

Balsam: Mit seiner feinen Säure ein idealer Aperitif Essig. Sehr zu empfehlen mit Rucola und frischem Spargel. Aber auch ein idealer Begleiter zu allen kräftigen Salatsorten.

Aprikosen Balsam: Durch seine feine Bittermandelnote harmoniert er sehr gut mit **Haselnuss Öl** zu allen nussig/fruchtigen Salaten wie Feldsalat, Rucola. Auch im Sekt oder Mineralwasser ein guter Durstlöscher.

Orangen-Champagner

Balsam: Ein mild säuerlicher Essig, der hervorragend zu Chicorée und Radicchio passt. Auch zum Abschmecken von Geflügel- oder Krabbensalat bestens geeignet.

Honig-Walnuss

Balsam: Wegen seiner kräftigen Säure ein passender Begleiter mit Olivenöl zu allen herbstlichen Salaten die ein kräftiges Nussaroma vertragen. In Kombination mit **Crema Balsamica classic** und **Walnuss Öl** ein Highlight zu Rote Bete Salat mit Nusskernen.