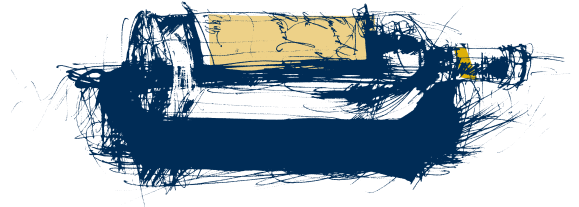


**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## **Gölles, Apfel-Balsamessig**

Region: Steiermark  
Erzeuger: Gölles - Steiermark

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: 32100

*Als Rohstoff werden nur alte steirische Mostäpfel (Maschansker, Ilzer Weinler, Rosenapfel, Bohnapfel,...) verwendet. Mindestens 8 Jahre reift dieser Balsam-Apfelessig im Eichenfass und gleichwohl sind die perfekt eingebundenen Fruchtnoten des Apfels noch immer präsent. Er schmeckt fruchtiger als andere Balsamessige und harmonisiert sowohl mit fruchtbetontem Olivenöl, als auch mit Steirischem Kürbiskernöl. Dieser geniale Balsam-Apfelessig hat nichts mehr mit Säure zu tun. Er ist vielmehr ein Traum von Würze, Geschmacks- und Aromastoff, ein „Abrundungsmittel“, das den Gaumen des versierten Feinschmeckers zu ungeahnten Wonnen führt. So verfeinern einige Tropfen dieser kostbaren Essenz Fonds und Saucen, Salate, Sülze, aber auch Desserts (Frische Erdbeeren mit Sahne, Vanilleeis, Panacotta,...) Frisch- oder Schafskäse, Tomaten mit Mozarella, Carpaccio, ...*

