

Gegenbauer Gurken Essig

Feinster Gurken-Essig aus händisch verarbeiteten, reifen Gurken: Erwin Gegenbauers Kreation ist ebenso außergewöhnlich wie genial. King selbst schätzt den besonderen Essig aufgrund seiner Naturbelassenheit und Qualität – und natürlich wegen seines erfrischenden Geschmacks, der insbesondere in der leichten Sommerküche zur Geltung kommt.

GURKEN-ESSIG VON GEGENBAUER: FRUCHTIGER ESSIG MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Gurken in Essig eingelegt sind einfach lecker – warum nicht den Spieß umdrehen und Essig aus Gurken machen? Genau das hat sich auch die weltbekannte Wiener Essigbrauerei Gegenbauer gedacht und einen einzigartigen Gurken-Essig entwickelt. Für den Gegenbauer Gurken-Essig werden nur reife Gurken aus dem österreichischen Burgenland verwendet. Nach dem sorgfältigen Sortieren per Hand wird das Gemüse geschält, entkernt und schonend gepresst. Der Saft der Gurken wird dann mit Zucker zu Essig vergoren und mit reinsortigen Essigkulturen geimpft.

EIN HOCHWERTIGER ESSIG FÜR DIE MODERNE KÜCHE

Gegenbauers Gurken-Essig ist eine Kreation, die ihren Platz in der zeitgemäßen Küche voll und ganz verdient hat. So vielseitig wie der fruchtige Essig ist, kann er an einem jeden Tag zur Hand genommen werden, wenn die Speisen ein bisschen origineller und spritzig-frisch im Geschmack sein dürfen. Ob in Gemüsesuppen, für die Marinade von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, auf Carpaccio, für die asiatische Küche, in Saucen oder im Salat: Der Fruchtessig ist ein Multitalent!

Kings Tipp: Bestreuen Sie Honigmelone mit [weißem Pfeffer](#) und beträufeln sie dies mit etwas Gurken-Essig, probieren Sie das Öl auf frischem Rohmilchkäse oder auf einem Stück Möhrenkuchen.

Probieren Sie auch unbedingt den aromatischen [Tomaten Essig](#)!

[Zum Produkt](#)

Zusätzliche Informationen

Gurke, Essig
5% Säure