



*feiner Aperitif. Apfelessig; naturtrüb  
3% biologisch gewonnene Säure aus handverlesenen, unbehandelten ganzen  
Äpfeln alter Sorten vom Hochstamm Stuttgarter Streuobstwiesen;  
verfeinert mit Aromen vollreifer Beeren, Früchte und Kräuter eigener Gärten.*

*10 Jahre im Fass gereift*

*unfiltriert, ohne Zusatzstoffe, kein Zucker,  
nicht erhitzt, keine Sulfide,  
vegan*

Sprays & Pearls by Marc Boehringer - Aromenspiele Vol. 1-8 .... zarte Salate, Fisch, Fleisch oder gar Gemüse leicht benetzen ... mit den Pearls of Noblesse den "Löffel" krönen ... lasst Euch überraschen, liebe Freunde des besonderen Geschmacks - Ihr Hobbyköche, Caterer und enthusiastische Küchengötter; gerne überzeuge ich Euch von unserem einzigartigen Aromenbeschleuniger ... feine Küche in edlem Gewand.

*Das Leben is(s)t lecker!*

Die exklusiven, einzigartigen Aperitif.Apfelessig.Perlen bringen Ihr Aromenorchester ganz persönlich auf den Punkt der außergewöhnlichen Geschmacksexplosion.

"Gutes Essen und Geselligkeit gehören einfach zusammen". Lassen Sie sich von den Kreationen des Küchenchefs inspirieren oder zünden sie selbst Ihr persönliches Feuerwerk der Sinne.



Im inzwischen 12ten Jahr experimentiert Marc Boehringer mit den feinen Aromen eigener Kräuter, vollreifer Beeren und Gewürze im ausgewogenen Süß-Säure-Spiel auf Basis seines natürlichen Aperitif Apfelessigs. Nach nunmehr 10 "dunklen Jahren" haben die feinen Essenzen jetzt das Licht der weiten Welt erblickt.

Zusammen mit einem intern. Team sorgfältig ausgewählter Küchenchefs und BBQ-Meister wurden die 8 Sphärenklänge speziell auf das Gegenspiel der eigentlichen Grundprodukte abgestimmt. Bei der pers. Auswahl der Produkte, setzt der Inhaber von World of Noblesse, Giancarlo Carmeni auf traditionelle Verfahren und Familienbetriebe; Manufakturen, denen man noch "auf die Finger schauen kann". So ist für Marc Boehringer die penible Auslese beim Äpfel klaben und absolute Sauberkeit im Keller das "A&O" einer höchst sensiblen Fermentierung.

Mit den Perlen der wunderbaren Streuobstwiesen rund um Stuttgart krönt World of Noblesse die hohe Kunst des Essigmachens; da atmen Leib und Seele richtig auf.

## Historie

Was einst in der Familie, der Tradition mit einer über 80 Jahre alten Essigmutter begann, ist heute vom Hobby zur Berufung gereift. Der vollmundige Aperitif.Apelessig besticht durch seine Ehrlichkeit und Herkunft.

Die sorgfältige Auslese vollreifer Früchte aus heimischen Gärten und „ein Leben mit dem edlen Obst“ garantieren unverwechselbare Aromen.

*„Essig kann jeder; BIO – logisch!“*

Wir, die Essig | werkstatt wählen bei der Ernte unserer ausschließlich alten, ungespritzten Sorten gewissenhaft Lage und Beschaffenheit.

In unserer Apfel-Manufaktur sammeln und pflegen wir bevorzugt Früchte von Hochstämmen. Äpfel von besonderem Geschmack und Ausprägung. Raritäten von Stuttgarter Streuobstwiesen und angrenzender Gemarkung. Stets auf der Tradition aufgebaut; mit dem besten Wissen und Gewissen und immer getrieben von über 40jähriger Erfahrung und Leidenschaft.

Geduld und einen feine Nase mehrerer Generationen bestimmen die Güte unserer handgemachten Gärungsessige ohne Beigabe von Zusatzstoffen in verschiedenen, raffinierten Variationen für die gehobene Gastronomie und ausgewählten Einzelhandel. Unser Aperitif.Apelessig enthält keine Sulfite oder andere Zusatzstoffe zur Haltbarmachung.

Alle Produkte sind ungefiltert und nicht erhitzt, um wertvolle Enzyme und Geschmacksstoffe zu erhalten. Die Fermentierung im Orléans-Verfahren bindet nicht nur viel Zeit, sondern birgt auch eine Menge Risiken.

Tradition, Erfahrung und Leidenschaft benötigen das richtige Umfeld; bis zu 300 Jahre alte Gewölbekeller garantieren für das Mikroklima.

... natürlicher Genuss durch biologische Gärung.

## Herstellungsverfahren

Das Orléans-Verfahren ist die Bezeichnung für die offene Herstellungsweise bei der die Ausgangsflüssigkeit mit Essigbakterien geimpft wird. Die hauseigene Essigmutter wird seit über 80 Jahren immer wieder geteilt. Der Fermentationsvorgang ist sich in offenen Kesseln selbst überlassen. Wir bevorzugen 8 bis 12 Grad Celsius in bis zu 300 Jahre alten Gewölbekellern, was hingegen zu warmen Räumen bei der Produktion zu einer langsameren und somit ausgewogeneren Reaktion führt.



## *Tipp*

Sehr zarte Salate leiden darunter, wenn sie zu dick mit Dressing benetzt sind. Mit unserem Zerstäuber im 50ml Flacon verteilen Sie den naturbelassenen Apfelessig mit ausgewählten Aromenkompositionen in einem Sprühnebel hauchdünn und exakt in der richtigen Dosierung. Dadurch sparen Sie nicht nur guten Aperitif.Apfelessig ein, sondern erhöhen Ihren Essgenuss. Beim zerstäuben ist die Aromenentwicklung in Verbindung mit Sauerstoff viel intensiver und würziger.



Den Premiumcharakter erlangen Sie insbesondere bei frisch servierter Rohkost und blanchiertem Gemüse. Zart benetztes Fleisch und Fisch am Tisch runden den Geschmack der beigelegten Saucen und Dips harmonisch ab.

Lassen Sie sich verführen von anregenden und leichten Begleitern; den Düften unserer Heimat in handwerklicher Perfektion!

Stuttgart, im Frühjahr 2017

*Es kann vereinzelt zu Trübungen und zur erneuten Bildung von Essigfäden oder einer Essigmutter in den Flaschen kommen. Diese beeinträchtigen aber nicht die Verwendbarkeit - sind vielmehr Zeichen hervorragender Qualität. Achten Sie bitte auf gut verschlossene Flaschen und kühle, dunkle Lagerung.*

**[www.essig-werkstatt.bio](http://www.essig-werkstatt.bio)**