

# ESSIGE UND ÖLE

VON PILZ LENZ



**B**ettina Lenz ist der kreative Kopf hinter einem bemerkenswerten Sortiment

von Essig-Geschmacksrichtungen, die sie in den Lagerräumen des Familienbetriebs mit Hingabe, Geduld und Einfallsreichtum produziert. Dass die heimische Produktion noch wie ein Handwerksbetrieb funktioniert, ist Beweis für ihre Leidenschaft – die Kräuter stammen aus dem Familiengarten, die Blüten und Beeren werden beim Wandern in den Bergen gesammelt, und die neuen Ideen entstehen manchmal im Vorbeigehen. Wie ein Labor wirkt die



Produktionsstätte, in dickbauchigen Glasbehältern und riesigen Kanistern stehen unterschiedliche Stadien der Essigwerdung, um immer wieder verkostet zu werden. Akribisch werden alle Zutaten und Entstehungsschritte notiert, um ein wiederholbares Erzeugnis zu erhalten.



**10850 HANFÖL BIO** 500 ml Flasche  
Frischgepresstes Öl aus Hanfsamen entfaltet den Duft einer Sommerwiese, hat einen feinen Geschmack und ist herrlich grün. Das Öl harmoniert besonders gut mit Aufstrichen, Salaten, allen Speisen mit frischen Kräutern und Spargeln.

**10868 HASELNUSSÖL** 500 ml Flasche  
Das feine, nussig-intensive Aroma dieses Öls eignet sich für die Zubereitung delikater Salate, Suppen, Saucen und Desserts.

**10869 MANDELÖL BIO** 500 ml Flasche  
Dieses edle Öl aus süßen Mandeln hat einen feinen Röstgeschmack, der an frische Backwaren erinnert und ein lange anhaltendes Aroma, das in Verbindung mit anderen Speisen herrlich zur Entfaltung kommt.

**10870 MARILLENKERNÖL BIO** 500 ml Flasche  
Dieses Öl aus hochwertigen süßen Marillenkernen hat einen feinen Geschmack nach Mandeln und gebackenem Brot mit einem Hauch von Marzipan. Es eignet sich besonders zur Verfeinerung exotischer Salate, süß-saurer Speisen und delikater Saucen.

**10871 OLIVENÖL MOSTO ORO** 500 ml Flasche  
Der Klassiker in der Goldfolie. Hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten, Salaten und Gemüse.

**10872 OLIVENÖL GREEN FRUIT** 500 ml Flasche  
Green Fruit ist ein kaltgepresstes Olivenöl der Sorte Ogliarola. Dieses Öl ist sehr fruchtig und intensiv.

**10873 WALNUSSÖL BIO** 500 ml Flasche  
Der fein-herbe Geschmack der Walnuss kommt in dieser Ölspezialität ganz hervorragend und angenehm zur Geltung. Besonders gut lassen sich Obstsalate, Dessertcremes, Kuchen und Gebäck damit verfeinern.

**10874 ZITRONENÖL** 500 ml Flasche  
Passt besonders gut zu Fisch, Salat, gedämpftem Gemüse, Rind- oder Fisch-Carpaccio. Wunderbar geeignet für die mediterrane Küche mit Pfiff und Fantasie.

**10877 BIO FIT ÖL** 500 ml Flasche  
Seit ein paar Jahren macht sich Franz Hartl Gedanken über die Fitness und hat jetzt sein Resultat: Bio-Fit-Öl. Hergestellt aus fünf hochwertigen biologischen Pflanzenölen unterstützt es den Körper mit Omega-3-Fettsäuren und natürlichem Vitamin E.

**10878 KÜRBISKERNÖL** 500 ml Flasche  
Es passt hervorragend zu Salaten, Saucen, Suppen, Brotaufstrichen und Nudelgerichten (als Kürbiskernpesto). Es wird auch zum Backen von Kuchen und Brot verwendet.

**10875 TRÜFFELÖL** 250 ml Flasche  
Ausgesuchtes Olivenöl extra vergine mit natürlichen weißen Trüffel-Aromen, exzellenter intensiver Geschmack



**10850 BIRNENESSIG** 500 ml Flasche  
Sehr gut mit Raps-, Walnuss-, Sonnenblumen- oder Avocado-Öl kombinierbar mit Kopfsalat oder Eichblattsalat.

**10851 CALAMANSIBALSAM** 500 ml Flasche  
Der Calamansi-Essig verleiht Salat eine exotische Note und passt sehr gut zu Fisch.

**10852 ERDBEERBALSAM** 500 ml Flasche  
Aus frischen Bodensee-Erdbeeren wird ein fruchtiges Erdbeerpüree hergestellt und dann mit österreichischem Weißweinessig versetzt. Daraus entsteht diese leckere erfrischende Essig-Komposition.

**10853 HIMBEERBALSAM** 500 ml Flasche  
Hochwertiger, edler italienischer Balsamico, versetzt mit Himbeersaft und Himbeernessig, ohne Aromastoffe und Zucker.

**10855 KIRSCHESSIG** 500 ml Flasche  
Dieser süß-saure Kirschessig ist tiefrot und fruchtig, mit ausgewogener Balance zwischen belebender Säure und dezenter Süße. Harmoniert besonders gut mit Mandelöl, Sonnenblumenöl, Arganöl oder Pistazienöl. Für sommerliche Salate und pikante Vorspeisen. Verleiht Süßspeisen mit Obst einen ganz speziellen Pfiff.

**10857 KRÄUTERESSIG** 500 ml Flasche  
Feinster Ländle-Apfelessig kombiniert mit italienischem Weißweinessig und vielen Kräutern aus dem Lenz-Garten ergeben diese spannende Mischung für verschiedenste Salate.

**10857 MANDARINENBALSAM** 500 ml Flasche  
Dieser edle Balsamico-Essig überrascht durch seine intensiv-fruchtige Note reifer Mandarinen. Durch das angregende Spiel von Süße und Säure in Spitzenqualität verfeinern Sie gekonnt Asiatisches ebenso wie Fruchtsalate, Desserts oder andere Salate der Saison.

**10858 MANGOBALSAM** 500 ml Flasche  
Dieser edle Mangobalsam – eine Eigenkreation – hat ein ausgewogenes Süß-Säure-Verhältnis mit einer wunderbaren Fruchtnote. Herrlich für exotische Salate oder auch Früchte.

**10859 MARILLENBALSAM WACHAUER** 500 ml Flasche  
Der volle Geschmack reifer Wachauer Marillen in einem wunderbaren Wechselspiel von Süße und Säure. Hier vereinen sich fruchtige und würzige Noten in Spitzenqualität. Nicht nur für Salate sondern auch wunderbar an Fruchtsalaten, zu Ziegenkäse oder – als etwas gewagtere Kreation – an Prosecco als ganz besonderen Aperitif.

**10860 PASSIONSFRUCHTBALSAM** 500 ml Flasche  
Dieser edle Passionsfrucht-Balsam – eine Eigenkreation – hat ein ausgewogenes Süß-Säure-Verhältnis mit einer wunderbaren Fruchtnote. Herrlich für exotische Salate und Früchte.

**10861 TOMATENESSIG** 500 ml Flasche  
Tomaten-Essig passt naturgemäß zu verschiedensten Salaten, zu Meeresfischen wie Branzino oder Brasse, verfeinert mediterranes Gemüse und Paprikasaucen.

**10862 VANILLEBALSAM** 500 ml Flasche  
Dieser edle Balsam in Spitzenqualität besticht durch sein feines Aroma einer ausgesuchten, perfekten Vanilleschote. Eine erlesene Köstlichkeit und luxuriöse Essenz für Kenner. Dieser elegante Balsam gleicht einer sinnlichen Verführung von Fisch, Meeresfrüchten und Antipasti, Obst, Eiskreationen oder anderen raffinierten Desserts.

**10863 WALDHEIDELBEERBALSAM** 500 ml Flasche  
Dieser Balsamessig besticht durch ein feines Aroma reifer Heidelbeeren, abgerundet durch ein wunderbares Spiel von Süße und Säure.

**10864 WALDHIMBEERBALSAM** 500 ml Flasche  
Dieser Waldhimbbeer-Essig belebt und verfeinert mit seiner besonderen fruchtig-frischen Note Salate, Nachspeisen und Fleischgerichte.

**10865 WEICHSELBALSAM** 500 ml Flasche  
Granatrot und dunkel zelebriert dieser Essig jeden Salat. Dieser hocharomatische Essig besticht durch seine frische, jugendliche Nase. Hier beeindruckt zuerst die elegante Säure der Sauerkirsche. Dieser Essig passt zu Saucen, Steaks und verfeinert jeden Blattsalat.

**10866 ZIRBENBALSAM** 500 ml Flasche  
Zirben aus Tirol, selbst „gefangen“ zu köstlichem Essig verarbeitet; traumhaft zu Wildpilzen.

**10876 APFELBALSAM** 500 ml Flasche  
In Eichenfässern reift dieser fruchtige, kräftig bernsteinfarbene Essig-Balsam. Für Salatdressings genauso wie zum Abschmecken von Soßen oder Marinaden.