



## Neu im Sortiment: Essig aus der Pfalz von Karl Zeter

Weinessig von Karl Zeter aus Diedesfeld an der Weinstraße verfeinert den Geschmack von frischen Salaten. Traditionelles Handwerk und kreative Ideen ergänzen sich bei Zeter auf fruchtbare Weise seit inzwischen drei Generationen.

Bei der traditionellen Herstellung muss der Essigmeister in den mit Buchenholzspänen gefüllten Gärbottichen ständig auf ausreichend Sauerstoff und die richtige Temperatur achten, damit der Alkohol der Pfälzer Weine in wohlschmeckenden Essig umgewandelt wird. Die Qualitätsessige lagern dann noch bis zu zwei Jahre im Holzfass, um das volle Aroma zu entwickeln.

### **Pfälzer Weinessig weiß oder rot**

Milder Essig aus Pfälzer Weinen

### **Pfälzer Kräuterhexe**

Weinessig mit frischen Kräutern und Dillblüte

### **Rosmarinessig**

Weinessig mit Rosmarinzweig

### **Balsamessig aus Traubenmost**

Balsam aus Diedesfelder Trauben

### **Zeterfix**

Das schnelle Salatdressing mit Essig, Salz und Aroma - nur noch Öl zugeben.

### **Pfälzer eingelegte Zwetschgen (Gewürzzwetschgen)**

Zu Hoschter Fläschknepp gehören süßsauer eingelegte Zwetschgen wie von Oma. Sie schmecken auch zu Käse, zu Wild oder einfach pur.



Wir freuen uns auf Ihren Einkauf auf:

**shop.adam-theis.de**

Aktuelle Informationen auch auf: [www.adam-theis.de](http://www.adam-theis.de)

