

Aceto Balsamico di Modena „Invecchiato“

Balsamessig aus der Trebbiano-Traube, mit 12 Sternen bzw. Weinblättern bewertet, kann aufgrund seiner Qualität sehr sparsam verwendet werden. Er eignet sich zum Verfeinern von Saucen, Marinaden und Salatdressings, Tomaten und Mozzarella und zu gekochtem Gemüse.

Himbeer Balsamessig

Vollfruchtige Note, dezent im Säurespiegel mit feiner Fruchtsüße. Der absolute Hit, der Sie nicht nur Salate neu genießen lässt. Auf Obstsalat, Aprikosenhälften, über Vanilleis. Ein paar Tropfen im Mineralwasser löschen nicht nur den Durst, sondern verleihen dem Wasser einen fruchtigen Geschmack.

Cumberland Balsamessig

Der Geschmack von Orangen, Zitronen, Ingwer und Sherryessig kombiniert mit Weinessig ergibt diesen besonderen Balsamessig. Geben Sie Ihrer Sauce zu Wild, Rind oder Geflügel eine fruchtig, leicht saure Note indem Sie den Fond mit Cumberland Balsamessig abschmecken.



Feigen Balsamessig

Hergestellt aus Weinessig und Feigenauszügen. Angenehm mildes Fruchtroma mit zarter Süße. Kombinierbar mit allen Ölen ist er ideal für Salate und gibt auch Ihren Saucen zu hellem Fleisch und Fisch eine mediterrane Note.

Tomaten Balsamessig

Das Aroma sonnengereifter Tomaten macht diesen Essig auf Balsamico di Modena-Basis einzigartig. Eignet sich für die etwas andere Salatsoße und die mediterrane Küche.

Marillen Rosen Balsam Creme

Feine Marillen-Fruchtnote kombiniert mit Rosenauszügen ergibt ein tolles Geschmackserlebnis. Süß und leicht im Geschmack und durch den geringen Säuregehalt ideal zum Abschmecken von Salaten, Speiseeis und Getränken geeignet.

Passionsfrucht Aperitif auf Weinessig.

Mit einem Säuregehalt von nur 3% ideal für alle Blattsalate. Er gibt diesen eine besonders süße und fruchtige Note. Herrlich zu Obstsalat. Gedacht ist er aber in erster Linie als Getränk: Pur, auf einem Eiswürfel oder aufgefüllt mit Mineralwasser ein Genuss! Sehr erfrischend und appetitanregend.

Dattel Balsam Creme

Eine Symbiose aus Dattelsirup auf Aceto Balsamico di Modena mit nur 3% Säure, in leicht cremiger Konsistenz. Diese Crème passt hervorragend zu allen Süßspeisen/Desserts, zu Obstsalaten, zu Eis. Ideal als Dipp für Käse und Rohkost oder zum Aufpeppen von Hüttenkäse. Sie ist die perfekte Ergänzung für die asiatische Küche, z.B. Putenfleisch, Hähnchenbrust; als Finish für Dressings oder zu gegrilltem Fleisch und Fisch, sowie Carpaccio.

Empfohlene Essig & Öl-Kombinationen

- * Aceto Balsamico di Modena mit Olivenöl
- * Himbeer Balsamessig mit Walnussöl
- * Cumberland Balsamessig mit Walnussöl
- * Feigen Balsamessig mit Kürbiskern- oder Walnussöl
- * Tomaten Balsamessig mit Bärlauch auf Traubenkernöl
- * Marillen Rosen Balsam Creme mit Kürbiskern-, Haselnuss oder Walnussöl
- * Passionsfrucht Aperitifessig mit Kürbiskernöl
- * Dattel Balsam Creme mit Walnussöl

Natürlich lassen sich mit unseren Olivenölen alle unsere Essige sehr gut kombinieren, und natürlich handelt es sich bei den hier genannten Kombinationen um lediglich von uns probierte und für hervorragend befundene Varianten.



Bärlauch auf Traubenkernöl

Für alle, die das feine Aroma des Bärlauchs lieben. Bei dieser Spezialität werden feine Bärlauchauszüge mit Traubenkernöl kombiniert. Ideal nicht nur für herzhaftere Salate. Hervorragend geeignet zum Braten. Die Bärlauchnote rückt allerdings beim Erhitzen des Öles ein wenig in den Hintergrund.

Walnussöl

Unser Walnussöl hat einen feinen aromatischen, herb nussigen Geschmack. Es passt hervorragend zu Salaten, Suppen und Saucen, aber auch in Süßspeisen, Gebäck, Cremefüllungen und Desserts findet es Verwendung. Es verträgt sich ausgezeichnet mit Feldsalat und roter Beete. Walnussöl sollte jedoch nicht erhitzt werden. Unser Walnussöl kann man mit verschiedenen Essigen wunderbar kombinieren: mit Cumberland-, Feigen- und Himbeer Balsamessig harmoniert das Öl besonders gut.

Kürbiskernöl aus der Steiermark

Ein Kürbis enthält ca. 150g Kürbiskerne. Für einen Liter Kürbiskernöl benötigt man 2,5 bis 3 kg Kerne also ca. 35 Kürbisse. Es würzt sowohl pikante Suppen und Salate wie auch süße Desserts. Kürbiskernöl mit Sherry Balsamessig bringt eine besondere Note in Ihren Salat. Das Öl kann sehr sparsam verwendet werden. Bei kühler und dunkler Lagerung ist das Öl gut 12 Monate genießbar. Wenn das Öl älter wird, verliert es an Aroma und Vitaminen.

Rapsöl mit Butteraroma

Unser Rapsöl ist biologisch angebaut und kaltgepresst. Dem Öl wurde Butteraroma hinzugefügt. Niemand muss also länger aus gesundheitlichen Gründen auf den aromatischen Buttergeschmack verzichten. Übrigens sind alle pflanzlichen Öle und Fette cholesterinfrei. Rapsöl hat einen besonders hohen Anteil an Ölsäuren und an den essentiellen Fettsäuren Linol- und Linolensäure. Die Linolensäure ist die wichtigste Vertreterin der viel diskutierten Omega-3-Fettsäuren. Diese stärken das Immunsystem, haben einen positiven Einfluss auf die Blutgerinnung und senken die Blutfettwerte. Unser Rapsöl eignet sich hervorragend zum Braten, Dünsten, Schmoren, Backen, und Marinieren.



Olivenöl ist das klassische Öl der Mittelmeerländer. Natives Olivenöl Extra wird aus Oliven ausschließlich im mechanischen Verfahren gewonnen. Vorhandene Trübstoffe sind für Olivenölkennner ein Zeichen von Qualität.



Sitia Olivenöl A.O.C. Griechenland / Kreta

Dieses ausgezeichnete Olivenöl stammt aus dem Gebiet Sitia-Lasithi-Crete. Die sortenreinen Koroneiki-Oliven werden in Handarbeit geerntet. Wenige Stunden nach der Ernte werden sie schonend gepresst und anschließend sofort filtriert. Bei diesem Olivenöl handelt es sich ausnahmslos um Jahrgangsernten. Die aktuelle Ernte enthält 0,25% Fettsäuren. Es hat einen ausgeprägten, intensiv fruchtigen und harmonischen Geschmack, frisches Olivenaroma und eine leicht grüne Farbe. Dieses Öl gehört nach „Der Feinschmecker“ zu den besten 250 Olivenölen. „...mit intensiven Aromen von Lorbeer, Lauch, Thymian und Minze, dazu Noten von Walnuss und grünem Apfel.“ (Der Feinschmecker 06/2008)



Olivenöl Frantoio di Oneglia Italien/Ligurien

Ausschließlich mit mechanischen Verfahren aus den Olivensorten Taggiasca, Ogliarola und Leccino gewonnen, wird dieses wertvolle Olivenöl nicht filtriert. Ein angenehm mildes Öl ohne Bitterstoffe mit milder Schärfe im Abgang. Herrlicher Duft nach frischem Gras und gelbem Apfel. Ideal für die leichte mediterrane Küche.

Olivenöl Casa Bardolino Italien/Trentino

Unser Direktimport aus der befreundeten Privat-Ölmühle *di Casa Bilonde* in Bardolino. Absolute Erstpressung aus kleiner, eigener Ernte. Ein angenehm mildes Olivenöl ohne Bitterstoffe mit Noten von Banane und Butter. Ideal für die leichte mediterrane Küche.

Basilikumöl, Ursini, Abruzzen

Der feine Geschmack des Olivenöls und das Aroma frischen Basilikums in perfekter Harmonie. Zum geschmackvollen Marinieren von Tomaten oder Mozzarella, an Nudeln mit Tomatensauce, zur Verfeinerung selbstgemachten Pestos oder für die Abrundung der Salatvinaigrette. Ein echt universelles Würz-



öl für die leichte mediterrane Küche. Ohne zugesetzte Aromastoffe.

Zitrone auf Olivenöl

Bei unserem „Zitrone auf Olivenöl“ handelt es sich um spanisches Olivenöl, dem Zitronenöl hinzugefügt wurde. Zitrone auf Olivenöl ist ein fruchtiges Erlebnis und eignet sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch und Fisch, sowie für Saucen und frische Sommersalate.

Steinpilz auf Olivenöl

Unsere Ölmischung auf Basis von Olivenöl mit natürlichem Steinpilzaroma legt sich wie ein sanfter Nebel über Nudel-, Reis- oder Eiergerichte sowie Soßen und Vorspeisen. Am besten entfaltet sich das feine Aroma, wenn das Öl den Speisen erst kurz vor dem Servieren zugeführt wird.

Haselnussöl

Intensives Haselnussöl. Sehr kräftig und rund im Geschmack. Ideal für frische Salate.

Sie können alle Produkte gerne über unseren Internetshop www.dauner-kaffeeeroesterei.de oder telefonisch bestellen.

Essig & Öl



Dauner Kaffeerösterei
Wirichstraße 16a - 54550 Daun
Tel. 0 65 92 / 98 29 29
Fax. 0 65 92 / 98 29 44
E-Mail: info@dauner-kaffeeeroesterei.de
www.dauner-kaffeeeroesterei.de