



LAUX

September 2023

Für die kreative Winterküche: Edle Nussöl Cuvées und Essig-Spezialitäten bringen den Aromakick

Wenn es draußen dunkel und kalt ist, darf es auf dem Teller gerne etwas opulenter zugehen! Edle Nussöle gehören dann einfach in die Winterküche. Sie liefern wertvolle Inhaltsstoffe und besten Geschmack für eine abwechslungsreiche Ernährung. Einen ganz besonderen Aroma-Kick bieten die beiden neuen Cuvée-Öle aus der LAUX Manufaktur: das Walnuss Haselnuss Öl und das Traubenkern Kürbiskern Öl. Durch die jeweilige Kombination der beiden Öle entsteht ein völlig neues und intensives Geschmackserlebnis – perfekt für winterliche Gerichte.

Aber was wäre ein Speiseöl ohne einen guten Essig? Die neuen Winterköstlichkeiten Orange-Zimt-Balsam und Essig-Kreation Bratapfel sorgen für eine fruchtig-würzige Geschmacksexplosion. Kein Wunder, denn sie werden in der LAUX Manufaktur nach jahrhundertalter Handwerkstradition mit modernster Technik und viel Leidenschaft hergestellt. Der Orange-Zimt-Balsam und die Essig-Kreation Bratapfel verleihen winterlichen Gerichten den besonderen Pfiff und harmonisieren perfekt mit den beiden LAUX Cuvée-Ölen. So lassen sich im Handumdrehen köstliche Vinaigrettes für Wintersalate herstellen.

Neu im LAUX Sortiment sind aus der hauseigenen Manufaktur:

LAUX Traubenkern Kürbiskern Öl

Der feine Geschmack gerösteter Weintrauben kombiniert mit dem kräftig-nussigen Aroma gerösteter Kürbiskerne ergibt ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Das feine Cuvée-Öl aus 90 % Traubenkernöl und 10 % Kürbiskernöl ist ideal für die kreative Küche. Es schmeckt besonders gut zu Feldsalat und gebratenem Fisch, veredelt aber auch Saucen und Dressings.

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.LAUX-deli.de oder den Feinkostfachhandel.

Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker.

LAUX Walnuss Haselnuss Öl

Das Walnuss Haselnuss Öl verwöhnt selbst den anspruchsvollsten Gaumen! Geschälte Walnüsse und Haselnüsse werden für dieses Öl geröstet und schonend gepresst. Das Cuvée aus 70 % Walnussöl und 30 % Haselnussöl überzeugt durch intensive Röstaromen und seinen vollmundigen Geschmack – ein Aromenspektakel für die Winterküche. Mit seinem intensiven Aroma passt das Nussöl gut in Dressings für deftige Kartoffelsalate oder knackige, aromatische Blattsalate. Auch als Topping auf Desserts oder Vanilleeis ist es ein Hochgenuss.

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.LAUX-deli.de oder den Feinkostfachhandel.

Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker.



LAUX

LAUX Essig-Kreation Bratapfel

Die fruchtige Obstessig-Spezialität überrascht mit einem intensiven Bratapfelgeschmack. Mit ihrer winterlich-säuerlichen Note eignet sich die Essig-Kreation hervorragend für Wintersalate und sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Sie harmonisiert hervorragend mit dem LAUX Kürbiskern Traubenkern Cuvée-Öl. Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.LAUX-deli.de oder den Feinkostfachhandel.

Produkteigenschaften: vegan

LAUX Orange Zimt Balsam

Die Weißweinessig-Spezialität mit feinem, natürlichem Orangen- und Zimtaroma passt perfekt zum LAUX Walnuss Haselnuss Öl. Der fruchtig-süße Balsam mit dem Geschmack von süßen Orangen wird durch eine zarte Zimtnote verfeinert. Als edles Extra auf Ziegenkäse bringt er jeden Gourmet zum Schwärmen.

Wie alle LAUX Balsame zeichnet er sich durch einen hohen Fruchtanteil, ein unvergleichliches Aroma und einen geringen Säuregehalt (3 Prozent) aus.

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.LAUX-deli.de oder den Feinkostfachhandel.

Produkteigenschaften: vegan

LAUX GmbH

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Produzenten und Anbietern von Destillerie und von heimischen und internationalen Feinkostprodukten in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Zum Sortiment gehören Liköre und Brände, Essige und Öle, Gewürze und Kräuter sowie Senfe. Der Vertrieb erfolgt über den Fachhandel sowie den eigenen Online-Feinkostladen www.laux-deli.de.

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: suck@laux-feinkost.de