



LAUX

Februar 2023

LAUX Essige by Sternekoch Harald Rüssel – aromastark und edel

In der modernen Küche macht ein guter Essig nicht nur Gurken haltbar und Sauerbraten mürbe, er rundet auch Saucen und Dips ab, verfeinert sogar Desserts und findet als Apéritif immer mehr Fans. Und wenn ein Sternekoch und eine Feinkostmanufaktur exklusive Essigspezialitäten entwickeln, ist kulinarischer Genuss ganz ohne Geschmacksverstärker garantiert.

Gleich drei aromastarke Essigkreationen – Apfel Balsam Essig, Weißwein Balsam Essig und Rosé Balsam Essig – sind nach Senf und Gewürzen das Ergebnis der dritten gemeinsamen Tüftelei der Feinkostmanufaktur LAUX und Sternekoch Harald Rüssel. Die Essig-Spezialitäten werden aus regionalen Zutaten handwerklich in der LAUX Manufaktur in Föhren produziert – ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe. Das i-Tüpfelchen: Der Weißwein Balsam Essig und der Rosé Balsam Essig sind im Barrique-Fass gereift. Daher wurden sie als Limited Edition aufgelegt und sind begrenzt vorrätig.

Die drei außergewöhnlichen Essige von LAUX by Harald Rüssel sind:

LAUX Apfel Balsam Essig by Harald Rüssel – fruchtig-aromatisch

Der Apfel Balsam Essig by Harald Rüssel begeistert jeden Gaumen mit seiner kräftig-fruchtigen Note und einer feinen Süße bei 5% Säure. Die einzigartige Geschmacksfülle kommt durch eine langsame, natürliche Fermentation zustande. So überzeugt die Apfelessig-Komposition mit ihrer feinen Balance aus Säure und Frucht als Allrounder für die kreative Küche. Ob fürs Dressing von Blatt-, Kartoffel- oder Wurstsalat, für Carpaccio und Rohkost oder für Gerichte mit Fisch oder Fleisch – ein Esslöffel genügt zum Abrunden und sorgt für das gewisse Etwas.

Erhältlich in der 250 ml-Flasche über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX Weißwein Balsam Essig by Harald Rüssel – veredelt im Barrique-Fass

Der Weißwein Balsam Essig by Harald Rüssel begeistert durch die natürliche Süße der Trauben und die Aromen, die sich während der 6-monatigen Lagerung im Barrique-Fass entwickeln. Die Weißweinessig-Komposition nach exklusiver Rezeptur des Sternekochs schmeckt trotz ihrer 5,5% Säure mild und dabei spritzig-fruchtig. Damit ist sie wunderbar geeignet für Dressings, Vinaigretten und Marinaden, aber auch für helle Saucen, Fisch, Geflügel, Reispfannen und Soufflés. Diese Weißweinessig-Spezialität ist eine Limited Edition.

Unser Tipp: 1 Teil Essig, 2 Teile Fleisch- oder Geflügelbrühe mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, 1 Teil Öl unterrühren und mit frischen, fein gehackten Kräutern verfeinern. Erhältlich in der 250 ml-Flasche über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel



LAUX

LAUX Rosé Balsam Essig by Harald Rüssel – ausgebaut im Barrique-Fass

Der LAUX Rosé Balsam Essig by Harald Rüssel begeistert mit süß-aromatischem Geschmack und fruchtiger Note. Die natürliche Süße der Trauben macht diesen Balsamessig zu einem perfekten Allrounder für die heimische Küche. Die Weißweinessig-Spezialität nach exklusiver Rezeptur des Sternekochs lagert 6 Monate im Spätburgunder-Fass. Dadurch erhält der Rosé Balsamessig seine natürliche Färbung und ein besonderes Aroma. Diese Limited Edition ist nur begrenzt vorrätig.

Der edle Balsam Essig mit 4,8 % Säure verfeinert Salatdressings oder Vinaigretten, kalte Fischspeisen und Krabbencocktail. Auch toll zum Einlegen von Fleisch.

Unser Tipp für eine leichte Vinaigrette: 1 Teil Essig, 2 Teile Geflügel,- Fisch- oder Gemüse-Fond, verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, dann 1 Teil Öl unterrühren.

Erhältlich in der 250 ml-Flasche über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

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. 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