

1. Deutsches Essig-Brauhaus „1868“

Qualitäten aus dem 3000l Holzfass



Was erhalten Sie beim Kauf von Essig oder Balsamico extra ausgebaut in großen Holzfässern für die EDEKA Südwest?

- ◆ Extra schonend ausgebauter Rohessig in alten 3000 l Eichen Fässern.
- ◆ Extra speziell erarbeitete Essigbrauer Rezepturen zum Erhalt der Pflanzenstoffe.
- ◆ vom Essigbrauer.. persönlich handgekochter und gerührter Balsamico.
- ◆ vom Essigbrauer.. persönlich ausgebaut, eingelagert und abgeschmeckt.
- ◆ vom Essigbrauer.. gereift in Deutschlands altem „Freiluft-Holzfass-Speicher“.
- ◆ Hergestellt ganz mit ausgesuchten, besten Rohstoffen aus Deutschland.
- ◆ Hergestellt ganz natürlich aus biologisch, vergorener Säuregärung.
- ◆ Hergestellt ganz ohne Schwefel, ohne Farbstoff, ohne Kaliumbisulfit.
- ◆ Hergestellt ganz ohne Antioxidationsmittel, ohne technische Hilfsstoffe.
- ◆ Hergestellt ganz ohne Entkeimungsfiltration – nur natürliche Sedimentation.
- ◆ Hergestellt ganz ohne Zugeständnisse an schnelle oder effektive Produktionsmethoden.
- ◆ Auszeichnungs-Frei, Allergen-Frei, sowie vegetarisch und vegan (auch unsere Aperitifs)

Qualität braucht Zeit! - *Codex „acetum 1868 germanitus“*

Diese Reinheit garantiert unser Essigbrauer - Theo F. Berl

Naturprodukte von Theo der Essigbrauer