

Tirols erster Bio-Essig von BIO vom BERG

„QUALITÄT TIROL“ - Die außergewöhnliche Essig-Kreation ist ein reiner Gärungs-essig ohne Zusatz von Essigsäure - Exklusiv bei MPREIS erhältlich.

Der 1. Tiroler Bio-Apfelessig kommt - natürlich - von Tirols edlem Erzeugerlabel BIO vom BERG. Sanft im Aroma und fruchtig im Geschmack veredelt diese handwerkliche Köstlichkeit die knackigen saisonalen BIO vom BERG-Salatsorten. Beides erhältlich in allen MPREIS-Supermärkten.

Pünktlich zur Tiroler Bio-Salat-Saison liefert BIO vom BERG auch gleich das „Dressing“ dazu: den ersten Bio-Apfelessig aus Tirol. Mit viel Wissen und Gefühl stellt Bio-Obstbäuerin Regula Imhof aus Natters diese süßsaure Spezialität exklusiv für BIO vom BERG her - in reiner Handarbeit, versteht sich.

Mit Apfel- und Birnendicksaft veredelt

Die außergewöhnliche Essig-Kreation ist ein reiner Gärungsessig ohne Zusatz von Essigsäure. Durch doppelte Fermentation entsteht der Apfelessig, der durch diesen Prozess seine typischen und wertvollen Fermentationsprodukte wie Ketogluconsäuren,



Zwei, die einfach zusammengehören: Der neue Tiroler Bio-Apfelessig und die jungen, knackigen Salatsorten der BIO vom BERG Bio-Gemüsebauern.

FOTO: BIO VOM BERG

Zitronensäure und Aminosäuren erhält. Durch die Veredelung mit reinem Apfel- und Birnendicksaft ergeben sich der charakteristische Geschmack, das sanfte Aroma, die Farbe und der Duft dieses Naturprodukts. Vollfruchtessig wirkt diätetisch, fieber-

senkend, desinfizierend und enzymunterstützend.

Echte „Qualität Tirol“

Die Äpfel für den Essig stammen ausschließlich aus den Apfelgärten Absam, Heiligkreuz und Raitis, die Regula Imhof für ihren Betrieb

„Gute Frücht“ bewirtschaftet. Der 1. Tiroler Apfelessig ist in enger Zusammenarbeit mit BIO vom BERG entstanden. Das Gütesiegel „Qualität Tirol“ garantiert den Tiroler Ursprung - vom Anbau über die Produktion bis zum Verkauf.

Idealer Begleiter

Der Bio-Apfelessig harmonisiert perfekt mit den jungen, knackigen Bio-Salaten des Labels BIO vom BERG. Jetzt gerade haben Eisalat, Kopfsalat, Eichblatt grün und rot, Batavia grün und rot, Mischsalate wie Lollo Rosso und Bionda, sowie Fenchel und Zucchini Hochsaison. Die g'schmackigen Salate werden liebevoll gehegt, gepflegt und geerntet von den Bio-Gemüsebauern in Innsbruck und Umgebung, allen voran der „Bionier“-Familie Appler in Arzl. Natürlich eignet sich Tirols 1. Bio-Apfelessig auch bestens zum Kochen und für Saucen.

Der Tiroler Bio-Apfelessig ist exklusiv erhältlich beim BIO vom BERG-Vertriebspartner MPREIS.