



# Organic Distillery

## ESSENZ

## EUCALYPTUS

## GRÜN

Die Blätter des Eucalyptusbaums haben unerwartete Facetten, die weit über den bekannten "Erkältungs- oder Winterduft" hinausgehen. Verblüffend ist die Aromaverwandtschaft mit Rosmarin. Mit der klaren, grünen Aromatik und dem kühlenden Effekt in Nase und Gaumen erfrischt Eucalyptus überraschend sommerlich in Küche und Bar.



In der Nase ist die Essenz des Eucalyptus geprägt von erfrischend puren, grünen Noten. Am Gaumen erfrischt sie durch Menthol und Eucalyptol. Neben den grünkräuterigen Aromen sorgt die feine Zitrusaromatik im Abgang für ein spannendes Aromaspiel.

**Aromen der Natur für Köche, Barkeeper und alle die Freude am Verfeinern haben!**

[www.organic-distillery.com](http://www.organic-distillery.com)





## LAMMKOTELETT

**INSPIRATIONEN** Die Essenz des Eukalyptus überrascht durch ihr grün-würziges Kräuteraroma zu Fleisch und Gemüse.

## GEMÜSE & SAUCEN

Überall als Alternative zu frischem Rosmarin zu verwenden. Passt zu jedem Kartoffelgericht, zu Tomaten, Auberginen, Paprika oder besonders raffiniert: in Sauce Bernaise (zu Fleisch).

## FLEISCH

Die Eucalyptus Essenz harmoniert besonders gut zu Lamm und kräftigem rotem Fleisch. Zum Grillen das Fleisch mit der Essenz vorab marinieren. In der Pfanne 10-15 Tropfen Eucalyptus Essenz zur aromatischen Reduktion geben.

## RISOTTOGERICHTE

Zu einem cremigen Risotto 10-15 Tropfen der Eucalyptus Essenz träufeln, umrühren und servieren. Zaubert ein frisches Kräuteraroma auf den Teller.

Ich wünsche viel Spass beim Ausprobieren und Geniessen!  
Ihre / Eure

  
**Organic Distillery GmbH**

**Weitere Inspirationen, Informationen und Bestellungen:**  
[www.organic-distillery.com](http://www.organic-distillery.com) // **Organic Distillery . Bodensee**