



Organic Distillery

ESSENZ

SILBER WERMUT

HERBAL

Vom eher unbekanntem Silber Wermut verwenden wir die gesamte Pflanze. Sie zeichnet sich durch ein harmonisches und besonders intensives Aroma aus. Im Vergleich zum klassischen Wermut ist der Silber Wermut weniger bitter und begeistert auch Bitter-Sensible mit seinem herbalen Aroma.



Herbale, blumige und holzige Aromen in der Nase. Auf der Zunge eine zart-herbe Nuance, die sogleich von Süsse abgelöst wird.

Am Gaumen verbleiben die anis-artigen, herbalen und leicht erdigen Aromen der Silber Wermut Essenz intensiv und lange.

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

www.organic-distillery.com





FISCH, ZUCCHINI - SILBER WERMUT SAUCE

INSPIRATIONEN Die Essenz des Silber Wermut ist eine delikate Alternative in der klassischen Wermutsauce - aromatischer und weniger bitter.

FISCH

25 Tropfen der Essenz in die Safran- oder Sahnesauce geben.

GEMÜSE

Wurzelgemüse und Kartoffelgerichte lassen sich mit wenigen Tropfen als flüssiges Gewürz verfeinern.

SALAT

Anstatt frischer Kräuter, 5-10 Tropfen Silber Wermut in die Salatvinaigrette.

FLEISCH

Verfeinert die Kräuterkruste von Lamm und verleiht Saltimbocca vor dem Servieren beträufelt eine langanhaltende Gaumenfreude.

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

Christine Begg
Organic Distillery GmbH

Weitere Inspirationen, Informationen und Bestellungen:
www.organic-distillery.com // Organic Distillery . Bodensee