



Organic Distillery

ESSENZ

MANDARINE

ZITRUS

Eine besonders aromatische Varietät innerhalb der Zitrusfrüchte ist Basis für unsere Essenz der Mandarine. Das fein-blumige Aroma erhalten wir durch das Schälen von Hand, unsere sorgsame Mazeration und bester Fruchtqualität unseres Mandarinenlieferanten.



In der Nase intensiv schaliges Aroma. Im Gaumen spielen die Aromen auf: blumig, reif-fruchtig und etwas holzig - intensiv und komplex in Nase und am Gaumen! Ein Tropfen der Essenz gleicht einer frisch geschälten, sonnengereiften Mandarine. Lange und frisch am Gaumen anhaltend.

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

www.organic-distillery.com





BLATTSALATE

INSPIRATIONEN Die Essenz der Mandarine schenkt jedem Salat eine frisch-fruchtige Nuance.

SALATE

Dazu einfach Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette schlagen. Im Anschluss 15 Tropfen Mandarinen Essenz hinzugeben - passt zu jedem Blattsalat und Gemüse.

SAUCEN

Besonders aromatisch in Saucen zu Geflügel, Ente, weissem Spargel und Karotten. Nach Belieben mit 10-20 Tropfen der Mandarinen Essenz verfeinern.

DESSERTS

Zu Crêpes Suzette: vor dem Servieren der Crêpes 15 Tropfen Mandarinen Essenz zur Orangensaftreduktion in die Pfanne geben.

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

Christine Bepko
Organic Distillery GmbH

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