

## Originale di Modena

# Essigzubereitung **CRANBERRY**

Piazza Grande Modena

### Zutaten:

70 % konzentrierter Traubenmost, Weinessig, Cranberry- Saft 5%, Aroma.  
Enthält Sulfite.

### Empfehlungen für Sie – Passt perfekt zu:

- als Aperitifs mit Prosecco oder Perlwein
- Erfrischungsgetränken mit Mineralwasser und einem Schuss Condimenti Cranberry
- frischen Sommersalaten mit fruchtigen Dressings  
( 2/3 CRANBERRY- Essig, 1/3 Thymian- Öl vermischen , mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig ist ein außergewöhnliches Dressig, das alle begeistert)
- als Dressing zu Rucola oder Feldsalat
- zum Abschmecken von Apfel- Rotkohl
- Rohkost- Salaten
- Süß- sauren Gemüsegerichten
- ‚glacieren‘ von Fleischgerichten
- als Glasur zu Vanille-, Karamell- oder Schokoladenpudding und Eiscremes
- Obstsalaten, Joghurt, Panna Cotta

### Kombinationen:

**Olivenöle** mit Thymian, Rosmarin, Orange, „Genovese“

**Feinschmeckeröle** Walnuss

**EIN MUSS FÜR ALLE LIEBHABER VON FRUCHTIGEN AROMEN**

## Originale di Modena

# Essigzubereitung **CRANBERRY**

Piazza Grande Modena

### Zutaten:

70 % konzentrierter Traubenmost, Weinessig, Cranberry- Saft 5%, Aroma.  
Enthält Sulfite.

### Empfehlungen für Sie – Passt perfekt zu:

- als Aperitifs mit Prosecco oder Perlwein
- Erfrischungsgetränken mit Mineralwasser und einem Schuss Condimenti Cranberry
- frischen Sommersalaten mit fruchtigen Dressings  
( 2/3 CRANBERRY- Essig, 1/3 Thymian- Öl vermischen , mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig ist ein außergewöhnliches Dressig, das alle begeistert)
- als Dressing zu Rucola oder Feldsalat
- zum Abschmecken von Apfel- Rotkohl
- Rohkost- Salaten
- Süß- sauren Gemüsegerichten
- ‚glacieren‘ von Fleischgerichten
- als Glasur zu Vanille-, Karamell- oder Schokoladenpudding und Eiscremes
- Obstsalaten, Joghurt, Panna Cotta

### Kombinationen:

**Olivenöle** mit Thymian, Rosmarin, Orange, „Genovese“

**Feinschmeckeröle** Walnuss

**EIN MUSS FÜR ALLE LIEBHABER VON FRUCHTIGEN AROMEN**