



ESSENZIA

Gourmet

DAS AROMA HERRLICH DUFTENDER KRÄUTER IN FLÜSSIGER FORM.

BASILIKUMÖL	Für Blattsalate, Caprese, Basilikumeis, Carpaccio, Grilltomaten, Fisch- und Pastagerichte.	KRÄUTER DER PROVENCE ÖL	Für Salatdressing und Fleischmarinaden, frische Gemüse- und schmackhafte Grillgerichte wie Bohnen und Leber.
BUHECKERNÖL LIMITED EDITION	Perfekt für Pilz- und Wildgerichte, rote Beete, winterliche Salate, Bratensoße, Kartoffeln und Pasta	KREUZKÜMMELÖL	Für die orientalische Küche (Bulgur, Falafel), Eintöpfe, Hülsenfruchtgerichte oder zum Marinieren von Grillgemüse.
CHILIÖL	Zum Marinieren und Abschmecken von Suppen, Fisch, Steaks, Risotto, feurigen Dips, Currys und natürlich zum Grillen.	NELKENÖL	Intensive Würze für osteuropäische Spezialitäten, deftige Fleischgerichte, Rotkraut, Marinaden und Saucen.
ESPRESSOÖL	Für Desserts (Mousse, Eiscreme), Kuchen und Torten sowie dunkle Rotweinsaucen geeignet. Auch als Dressing für Ackersalate und winterliche Gemüse empfohlen.	OREGANOÖL	Zur Verfeinerung italienischer Klassiker, wie Pizza und Pasta. Auch Gemüse wie Auberginen, Zucchini oder Kartoffelgerichte bekommen durch das Öl eine angenehm würzig-mediterrane Note.
ESTRAGONÖL	Zum Würzen von Geflügel, Reis gekochtem Fisch, sowie zur Saucen- und Marinadenherstellung. Außerdem zum Würzen von Salat, Quark, Kräuterbutter und Suppen.	PFEFFERMINZÖL	Für Minzpesto, Grillgemüse, Eiscreme, warme Erdbeeren, Kräuterquark, geeiste Erbsensuppe, Zucchini- oder Fischsuppe, Süßspeisen und Gebäck.
FENCHELÖL	Traditionell zu Fischgerichten aber auch für Geflügel, Kartoffelsuppe, Hackfleisch, Gemüseauflauf, indische Gerichte und Marinaden.	ROSMARINÖL	Harmoniert sehr gut mit Geflügel, Rind- und Lammfleisch, Soßen, Kartoffeln, Pasta, Brot, Blaubeermarmelade und Apfelgelee mit Calvados.
INGWERÖL	Es passt zu Geflügel, Lamm, Fisch und Meeresfrüchten. Verwendung findet das Öl zum Würzen von Curry, Chutneys, Marmeladen, Soßen aber auch Lebkuchen, Printen und Nachspeisen.	THYMIANÖL	Schmorfleisch, Rehwild, Lamm, dunkles Geflügel und Aal profitieren von seinem würzigen Geschmack, ebenso wie Hülsenfrüchte und Kartoffeln.
KARDAMOMÖL	Für ayurvedische Gemüse- und Fischgerichte, aber auch zur Verfeinerung von Süßspeisen und Gebäck.	ZITRONENMYRTEÖL	Kulinarischer Genuß in Salaten, Hühnchen- und Fischgerichten, leichten Thai Currys, Zitronen-Kräuterbutter, Soßen und Dips.
KNOBLAUCHÖL	Vom Aromatisieren verschiedener BBQ-, Braten-, Schmor- und Eintopfgerichte bis hin zur Verfeinerung mediterraner Dips, Pestos und klassischer Pastaspeisen.	ZITRONENGRASÖL	Das würzig-erfrischende Aroma eignet sich für asiatische Speisen und Wokgerichte, zur Verfeinerung von Suppen, Salaten, Currys, Fleisch- oder Fischspiesen und spannenden Desserts.
KORIANDERÖL	Für asiatisch/orientalische Gerichte wie Gemüse- und Hülsenfrüchteeintöpfe sowie Fisch- und Geflügel Speisen.	ZIMTÖL	Zu Rotkohl, Wildsaucen, Maronen, winterlichem Gemüse, Wachtel, Täubchen oder Fasan, sowie allerlei Desserts und Gebäck.

