

Essig & Ölpreislise

F	O	X
FOX	ORGANISATION	X-PERT
ORGANISATIONEN RUND UM DEN WEIN		

Vinzenz Fuchs
Weinakademiker

WEINVERKOSTUNGEN
WEINSEMINARE
WEINREISEN
WEINVERKAUF

Weiberweg 3 · A-5164 Seeham
Telefon/Fax: 062 17/7083 · Mobil: 0664/59 17 906
vinzenz.fuchs@sbg.at · www.vinzenz-fuchs.at

Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur GÖLLES - Riegersburg, Stmk

Tomaten Essig	0,25	€ 8,90
Tomaten Essig	0,50	€ 10,60

Tomaten-Essig Säuregehalt: 5 %

Wird aus alten, aber ganz besonders aromatischen Sorten aus den Gärten des Paradeis-Pioniers Erwin Stekovics im burgenländischen Seewinkel gewonnen.

Der fruchttypische und ausgeprägte Geschmack dieses Essigs ist prädestiniert für die Zubereitung allerlei sommerlicher Gerichte. Naturgemäß für solche mit Tomaten, aber auch für mediterran komponierte Blattsalate wie Rucola, gebratenen Fisch wie Branzino, Seezunge oder Steinbutt oder Rindfleisch à la Bistecca

Die Kochidee: Mariniertes Frischkäse mit Tomatensalat

Rucola feinst hacken und mit grob geriebenem schwarzen Pfeffer, Meersalz und Olivenöl vermischen. Frischkäsescheiben darin marinieren. Fleischtomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Tomaten-Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Mit Käse anrichten

Apfelessig Klassik im Zerstäuber	0,125	€ 6,20
Apfelessig Klassik	0,25	€ 6,20
Apfelessig Klassik	0,50	€ 6,90

Apfel-Essig Mindestens 3 Jahre im Eichenfass gelagert. Säuregehalt: 5 %

Ein Löffel Apfel-Essig - pur, verdünnt oder mit Honig genossen - ist eine anregende und vitalisierende Art, den Tag zu beginnen. Vorausgesetzt, der Essig ist auf natürliche Art gebraut, rein aus der Frucht gewonnen und mit einem feinen Aromaspiel ausgestattet, wie dieser aus dem Hause Gölles. Der Saft von traditionsreichen Apfelsorten wie Maschansker, Bohnapfel, Ilzer Weinler oder Rosenapfel wird dafür vergoren und zur aromatischen Reife geführt.

Apfel-Essig ist in der Küche universell verwendbar und mit verschiedenen Ölen sehr delikater kombinierbar - besonders aber mit dem Steirischen Kürbiskernöl.

Die Kochidee: Pilzgröstl mit Kernöl

Pilze mit Jungzwiebeln braten, mit reichlich Petersilie versehen, mit Apfel-Essig abschmecken, mit Kernöl beträufeln, lauwarm servieren

Balsam Weinessig	0,125	€ 10,60
-------------------------	--------------	----------------

Balsam Weinessig von Trockenbeeren

Mindestens 8 Jahre im Eichenfass gelagert. Säuregehalt: 6 %

Während für klassischen Aceto Balsamico der Traubensaft im Kochkessel eingedickt wird, bedient man sich im Hause Gölles einer anderen Methode: Gölles Balsam-Weinessig wird aus Weinen der Prädikatsstufe Trockenbeerenauslese gewonnen und somit aus einem edlen Saft, dessen Süße und Schmelz naturgegeben sind. Die Weine stammen ausschließlich aus der Kollektion des renommierten und für seine Trockenbeerenauslesen national und international vielfach ausgezeichneten Winzers Alois Kracher.

Da Gölles Balsam-Weinessig weder eingedickt wird noch irgendwelche Zusätze enthält, ist seine Farbe auch heller als die der Aceti Balsamici Tradizionale. Das Aromenspiel ist freilich lebhafter als man es von den allermeisten anderen Balsam-Essigen kennen wird. Passt vorzüglich zu Meeresfrüchten, zu allerlei Gerichten mit fernöstlichen Akzenten, zu mediterranen Salaten und als edle Würze für dunkle Fonds und Saucen.

Die Kochidee: Garnelen-Pfirsich-Gröstl

Garnelen in Olivenöl braten, Pfirsichspalten mit den Garnelen kurz erwärmen, mit Balsam-Weinessig und einem Hauch Knoblauch aromatisieren, mit Thymian bestreuen

Essig & Ölpreislise

F	O	X
FOX	ORGANISATION	X-PERT
ORGANISATIONEN RUND UM DEN WEIN		

Vinzenz Fuchs
Weinakademiker

WEINVERKOSTUNGEN
WEINSEMINARE
WEINREISEN
WEINVERKAUF

Weiberweg 3 • A-5164 Seeham
Telefon/Fax: 062 17/7083 • Mobil: 0664/59 17906
vinzenz.fuchs@sbg.at • www.vinzenz-fuchs.at

Steirisches Kürbiskernöl



**Erzeuger Fam. Kaschowitz, Südsteiermark,
(g.g.A. steht für gesetzlich geschützte Angabe)**

1. Dieses Kernöl wurde ausschließlich aus steirischen (in der Steiermark gewachsenen) Kürbiskernen gepreßt.
2. Es wurde in der Steiermark hergestellt.
3. Es ist 100 % rein und unverfälscht. Dafür garantiert ein lückenloses und strenges Kontrollsystem, das anhand der Prüfnummer eine Rückverfolgung des Produktionsablaufes bis zum entsprechenden Acker zulässt.

Kürbiskernöl ist dickflüssig, dunkelgrün und macht hässliche Flecken. Es ist sauteuer und auf dem Salat sieht es aus wie Schmieröl. Und zum Backen und Braten ist es auch nicht geeignet. Wieso ist das Steirische Kürbiskernöl dann so begehrt? Weil es einfach himmlisch schmeckt. Dieses erlesene Kürbiskernöl passt besonders gut zu allen Arten von Salaten, herrlich zu Sülzen, perfekt zum Marinieren von Rindfleisch-Salat oder Schafskäse



	g.g.A. Steirisches Kürbiskernöl 0,25 Liter	€ 7,90
	g.g.A. Steirisches Kürbiskernöl 0,50 Liter	€ 11,40
	g.g.A. Steirisches Kürbiskernöl 1,00 Liter	€ 18,90





Essig & Ölpreislise


F	O	X
FOX	ORGANISATION	X-PERT
ORGANISATIONEN RUND UM DEN WEIN		

Vinzenz Fuchs
 Weinakademiker
 WEINVERKOSTUNGEN
 WEINSEMINARE
 WEINREISEN
 WEINVERKAUF
 Weierweg 3 • A-5164 Seeham
 Telefon/Fax: 0 62 17 / 70 83 • Mobil: 0 664 / 59 17 906
 vinzenz.fuchs@sbg.at • www.vinzenz-fuchs.at



.....eines der besten Olivenöle der Welt.....

 	0,1l	0,25l
	€	€
Madonna delle Vittorie (Trentino) Olio Extra Vergine di Oliva Denoccolato, Sorte Frantoio <p>Das Olivenöl der Sorte Frantoio ist in der Farbe smaragdgrün mit goldenen Reflexen, duftet schön nach grünen Bananen, Tomaten, grünem Apfel und Avocado mit pikanter Schärfe und einem zarten Bitterton am Gaumen. Es paßt perfekt zu Gemüsegerichten und Bruschetta, zum Verfeinern von Fischspeisen, zum Beispiel zu Fischcarpaccio.</p>	9,00	21,50
 	0,1l	0,25l

Olio Extra Vergine di Oliva Denoccolato "Numero Uno" Gianfranco Comincioli, Gardasee (Lombardei) Das Olivenöl „Numero Uno“ besticht nicht nur durch seine tolle Verpackung, sondern durch seine Top-Qualität (Säure 0,15 %): Es ist sehr dicht und klar, in der Farbe goldgelb und leuchtend grün. Im Bukett und Geschmack ist es sehr elegant mit Tönen nach grünen Äpfeln. Es ist das Lieblingsöl vieler Spitzenköche. Diese verwenden es insbesondere zum Verfeinern von Fischgerichten und begleitenden Saucen, zu Gemüse, Vorspeisen, Pasta und Gerichten mit weißem Fleisch. Im Olivenölführer der weltbesten Olivenöle „L'EXTRAVERGINE 2008“ wurde das „Numero Uno“ in der Klasse der mittelfruchtigen Olivenöle als das beste von über 1000 Olivenölen weltweit ausgezeichnet!	9,00	€ 35,00
		

Essig & Ölpreislise

F	O	X
FOX	ORGANISATION	X-PERT
ORGANISATIONEN RUND UM DEN WEIN		

Vinzenz Fuchs
Weinakademiker

WEINVERKOSTUNGEN
WEINSEMINARE
WEINREISEN
WEINVERKAUF

Weiberweg 3 • A-5164 Seeham
Telefon/Fax: 062 17/7083 • Mobil: 0664/59 17906
vinzenz.fuchs@sbg.at • www.vinzenz-fuchs.at

L'Aspromontano 0.5l

€ 13,50

Das Öl der deutschen Spitzengastronomie!

Zart fruchtig, Duft von frischen Kräutern und ausgeprägte Nuancen von grünen Äpfeln und grünen Tomaten.

Der Duft ist fein, delikater und lang anhaltend. Ausgeglichen in den Abstufungen zwischen bitter und würzig und mit einem ausgeprägten Duft von frischem Gras, nachhaltig Aromen von Apfel und Tomate.

OLIVENÖL-PRÄSENTATIONSSSET ALESSI "TASTE-HUILE"



Wir haben lange nach einem perfekten Olivenöl-Präsentationsset gesucht und sind nun mit Alessi fündig geworden !

Preis: EUR 47,00