

# FRUCHTIGE ESSIGKREATIONEN

— PERFECT FÜR SELBSTGEMachten  
LIMONADEN UND SALATEN —



[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)

# — FRUCHTIGE ESSIGKREATIONEN —

Perfekt für selbstgemachten Limonaden und Salaten

Verführung pur mit viel Frucht, aus echten Früchten hergestellt.  
Fein an Salaten und Vorspeisen oder in selbstgemachten Limonaden.

## Verwendung:

1. Perfekt für die Zubereitung von selbstgemachter Limonade: 1 Esslöffel Frucht-Agrodolce und 200 ml Mineralwasser ergeben eine prickelnde Limonade. Nach Geschmack frische Himbeeren und Minze/Kräuter hinzufügen und in einer Karaffe, am besten gekühlt, servieren.
2. Fruchtiger Spaß im Glas: raffiniert und genial einfach für (alkoholfreie) Mocktails/Cocktails, wie zum Beispiel Lime Mojito, Mandarin Vodka Spritz oder Raspberry Margarita.

Sehr fein in Kombination mit unserem mild-fruchtigen spanischen Favoriten, Arbequina Natives Olivenöl Extra. Hier unsere Lieblingskombinationen zum Entdecken für noch mehr Geschmack:

- Limetten-Agrodolce + Natives Olivenöl Extra mit Basilikum
- Mandarinen Agrodolce + Natives Olivenöl Extra mit Orange
- Himbeer-Agrodolce + Natives Olivenöl Extra mit Zitrone



Dressing-Basis:  
1/3 Essig +  
2/3 Olivenöl

[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)