

UNSERE DIPPER

— UNENDLICHE VARIATIONEN MÖGLICH —
IN 4 GESCHMACKSRICHTUNGEN



DIPPER
HERB BLEND
50g e / Net wt. 1.8 oz

DIPPER
HERB BLEND
65g e / Net wt. 2.3 oz

DIPPER
HERB BLEND
55g e / Net wt. 1.9 oz

DIPPER
HERB BLEND
65g e / Net wt. 2.3 oz

WWW.OILVINEGAR.COM

— UNSERE DIPPER —

Stellen Sie ein köstliches Dipper-Öl aus 3 EL Nativem Olivenöl Extra und 1 TL Dipper her. Neben vielen anderen Möglichkeiten sollten Sie unbedingt die folgenden Rezepte ausprobieren, für die alle Dipper-Geschmacksrichtungen verwendet werden können. Haben Sie selbst auch ein leckeres Rezept entdeckt? Dann teilen Sie es doch mit uns auf [facebook.com/oilandvinegar](https://www.facebook.com/oilandvinegar)



SICILIA

Feine Mischung u. a. aus Oregano, Zwiebel, Knoblauch und Thymian.

Dressing: 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico-Essig und 1 TL Dippergewürz verrühren.

FORMAGGIO

Vor allem Käse, aber auch Möhren, Zwiebel und Sellerie geben diesem Dipper seinen Geschmack.

Herzhafter Kuchen: Dipper mit geschlagenen Eiern und Crème Fraîche verrühren und über die Gemüsefüllung gießen.



ROSMARINO

Neben Rosmarin verleihen auch Knoblauch und Petersilie diesem Dipper seinen Geschmack. **Kräuterkruste:** Dipper mit Paniermehl vermischen zu einer feinen Panade für Schnitzel, Hähnchen oder Fisch.

TOSCANA

Erleben Sie die Toskana mit diesem Mix aus u. a. Paprika, Knoblauch, Chili und Basilikum. **Brot:** Aufbackbrot oben an mehreren Stellen schräg einschneiden und Olivenöl mit Dippergewürz hineintröpfeln. Brot dann wie üblich im Ofen aufbacken.

