

BEER VINEGAR

— WÜRZIGE BIER-ESSIG-SPEZIALITÄT FÜR —
DRESSINGS, MARINADEN UND SAUCEN



WWW.OILVINEGAR.COM

— BEER VINEGAR —

Außergewöhnliche Essig-Spezialität mit intensiv würzigem Starkbier-Geschmack. Genial in Dressings, (BBQ-) Marinaden und -Saucen.

Rezept Bier-Marinade:

Diese Bier-Essigspezialität ist perfekt für Grillmarinaden. Die enthaltene Säure macht das Fleisch schön zart und besonders geschmackvoll!

Marinade für 500g Fleisch/Geflügel:

- 4 Esslöffel Beer Vinegar
- 6 Esslöffel Olivenöl zum Backen und Braten
- 2 Teelöffel Beer Mustard (Biersenf)
- 2 Teelöffel Cajun Style Paprika Rub

Rezept Bier-Dressing:

Fantastisch für herbe Salate, z. B. mit gebratenem Speck:

Bier-Dressing

- 1/3 Beer Vinegar
- 2/3 Alentejo Natives Olivenöl extra (delikat)
- 2 Esslöffel Beer Mustard (Biersenf)

Tipps:

- Perfekt aromatisch zum britischen Klassiker Fish & Chips, zu Gerichten mit Lachs oder Weißfisch.
- Verleiht gedünstetem Gemüse den ultimativen Kick.
- Das absolute Highlight für deftige Eintopf-/Fleischgerichte.



WWW.OILVINEGAR.COM