

# PINK GIN VINEGAR

— AUSSERGEWÖHNLICHE ESSIGKREATION  
MIT DEN GESCHMACK VON GIN —



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

# — PINK GIN VINEGAR —

Außergewöhnliche Essigkreation mit dem Geschmack von Gin.

Das Leben wie durch die rosarote Brille betrachten: mit diesem herrlich frischen Geschmack von Gin gelingt das garantiert ganz leicht! Lecker zu (Obst-) Salaten, Fisch oder in (alkoholfreien) Cocktails.

## Verwendung:

1. (Alkoholfreier) Cocktail: Mit Tonic oder Prosecco aufgefüllt und mit frischen Himbeeren und Minze garniert!
2. Dressing-Tipp: kombiniert mit Natives Olivenöl Extra mit Zitrone, besonders fein zu Obstsalaten. Die frischen Aromen verstärken sich hier gegenseitig.
3. Peruanisches Ceviche (Fischgericht): Frische Fischfilets in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, Pink Gin untermischen und (mit Frischhaltefolie abgedeckt) 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Wahlweise grünen Salat, Zwiebel, Koriander untermengen.



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

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