

Acetum IV latronum ist ein Kräuter- und Gewürzauszug auf Essigbasis. Der Legende nach entstand der Vinaigre des quatre voleurs im 18. Jahrhundert in Südfrankreich. Aus 11 verschiedenen ausgesuchten Kräutern, Wurzeln und Gewürzen wird in der NaturKraftWerke Produktionsstätte mit feinstem Demeter-Essig der Acetum IV latronum hergestellt. Das Resultat ist ein vielschichtiger, spannender und würzig-fruchtiger Kräuter- und Gewürzessig, der sich für verschiedenste Anwendungen eignet.

Verwendung: Pur mit etwas Wasser verdünnt als Trunk oder für Salatsaucen, Dressings, Dips, Marinaden. Zum Verfeinern von Saucen, Gemüse-, Linsen-, Fisch- und Fleischgerichten. Auch wunderbar geeignet für Drinks, Shakes und Smoothies oder überall wo eine sauerwürzig-fruchtige Note passt.

L'Acetum IV latronum est un extrait d'herbes aromatiques et d'épices à base de vinaigre. Selon la légende, les origines du vinaigre des quatre voleurs remontent au 18ème siècle dans le Sud de la France. Notre Acetum IV latronum est concocté, dans nos propres ateliers, à partir de 11 herbes, racines et épices et d'un vinaigre très fin certifié Demeter. Ainsi, nous obtenons un vinaigre d'un goût fruité, agrémenté de notes d'herbes et d'épices. Sa complexité aromatique intrigue et le prédestine à des utilisations très diverses.

Utilisation: Pur dilué avec un peu d'eau comme boisson ou pour des vinaigrettes, des sauces, des condiments et des marinades. Il relèvera vos sauces ainsi que tous les plats à base de légumes, de lentilles, de poissons et de viande. Ajouté à des boissons, des frappés et des smoothies, il les agrémentera d'une note acidulée-fruitée-épiciée.

L'Acetum IV latronum o aceto dei quattro ladri – noto anche come aceto marsigliese aceto profilattico – è un estratto di erbe e spezie a base di aceto. Secondo la leggenda, il vinaigre des quatre voleurs fu creato nel 18° secolo nel sud della Francia. L'Acetum IV latronum è prodotto con 11 diverse erbe, radici e spezie selezionate nell'impianto NaturKraftWerke utilizzando il miglior aceto a marchio Demeter. Il risultato è un aceto di erbe e spezie poliedrico e sorprendente, con note piccanti e fruttate, adatto ad un'ampia gamma di usi.

Usi: Puro diluito con un po' d'acqua come bevanda o per la preparazione di salse, sughi, intingoli e marinate. Per insaporire insalate e piatti a base di verdure, lenticchie, pesce e carne. Ideale anche per bevande, frullati e smoothie o ovunque sia richiesta una nota agro-piccante-fruttata.