

PÖLZER'S BIO ESSIG





HERKUNFT | Steiermark

ERZEUGER | Pölzer



Die mild-fruchtigen, mindestens ein Jahr gereiften Bio-Essige von Familie Pölzer aus dem oststeirischen Brodingberg werden aus alten, regionaltypischen Apfelsorten von naturbelassenen Streuobstwiesen der Region hergestellt. Die sorgfältige und schonende Verarbeitung des Streuobstes nach strengen Bio-Richtlinien sowie die ausgedehnte, behutsame Lagerung der Essige verleihen den Pölzer-Essigcuvées einen ausgewogenen, abgerundeten Geschmack mit fein eingebundener Säure.