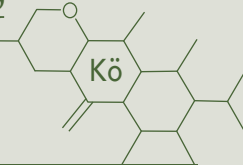


— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG

KÜRBIS KERN ÖL



nussig

schwarzes Gold

fruchtig

— Wenn auf unseren Feldern tausend kleine Sonnen liegen und die Menschen sich dort tummeln, dann ist Kürbisernte in der Steiermark. Handverlesene Kürbiskerne werden für mich schonend geröstet und gepresst. Aufgrund meiner dunklen Farbe und meines unverkennbaren nussigen Geschmacks werde ich auch als das „schwarze Gold der Steiermark“ bezeichnet und bin bereits weit über die Grenzen hinaus beliebt.

125 ml
250 ml

NIMM
MICH FÜR:

Blattsalate
Desserts
Eierspeise
Kürbiscremesuppe
Saures Rindfleisch
Wurstsalat

KOMBINIER
MICH MIT:

Apfel Essig
Bier Essig
Birnen Essig
Schilcher Roséwein Essig
Tomaten Essig
Veltliner Weißwein Essig
Weißem Balsamessig



ÖL
AUS ERSTER
PRESSUNG



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

G O E L L E S

FEINER ESSIG

— DAS ELEMENT DER FEINEN KÜCHE —



GÖLLES
FEINER ESSIG

OLIVEN ÖL



feiner Duft
mild

fruchtig

— Andalusien ist bekannt für Sonne, Strand und Meer, aber wussten Sie auch, dass es ein Mekka für Olivenliebhaber ist? Aus dieser Provinz Spaniens stammen auch die Früchte, die für mich behutsam kalt gepresst werden. Sie beschenken mich einen feinen Duft, eine schöne Fruchtigkeit und milde Harmonie am Gaumen.

125 ml
250 ml
500 ml
5 l

NIMM
MICH FÜR:

Fisch
Fleisch
Grillgemüse
Pasta
Salate

KOMBINIER
MICH MIT:

Apfel Essig
Schilcher Roséwein Essig
Tomaten Essig
Veltliner Weißwein Essig
Weißem Balsamessig
Zweigelt Rotwein Essig



ÖL
AUS ERSTER
PRESSUNG



ICH BIN SO
WIE ICH BIN:
NATÜRLICH

G O E L L E S

FEINER ESSIG