



Katja Bauer Seite 1 15.02.2010

Herausgeber:
Rich. Hengstenberg GmbH & Co. KG
Röntgenstr. 16-18
D-73730 Esslingen
Telefon: 0711 / 39 29 0
Telefax: 0711 / 39 29 1230
<http://www.hengstenberg.de>

**Hengstenberg präsentiert den
„Essig des Jahres 2010“: Quitten & Birnen Essig**

Fruchtig-süße Essiginnovation

Esslingen, Februar 2010: Die Salatsaison 2010 wird fruchtig-frisch: Hengstenberg präsentiert als seinen „Essig des Jahres 2010“ einen Weinessig mit dem fruchtigen Aroma aus Quitten & Birnen.

Die Basis des neuen Hengstenberg-Essigs „Quitten & Birnen“ bildet ein feiner Weißweinessig. Die milde Säure des Essigs trifft auf hochwertiges Fruchtkonzentrat von aromatischen Quitten und Birnen und wird so zu einer fruchtig-süßen Innovation mit urdeutschen Wurzeln.

Denn die Quitte war bis zum 19. Jahrhundert hierzulande noch weit verbreitet, heute ist sie weitestgehend in Vergessenheit geraten und wird nur wenig genutzt. Einige kennen sie immerhin noch als Gelee oder Marmelade von Omas Frühstückstisch. Doch immer mehr kehrt diese heimische Frucht in die Küchen zurück. Wie die Birne gedeiht sie hervorragend in deutschem Klima und wird hier auch angebaut.

Aus diesen beiden Früchten hat Hengstenberg einen Essig komponiert, der Salaten eine frisch-süße Note gibt und in Kombination mit z.B. Ziegenkäse oder Chicoree einen ganz besonderen Geschmack kreiert.

Ein besonderer Verwendungstipp: Mineralwasser oder Sekt schmeckt mit Hengstenbergs „Quitten & Birnen Essig“ köstlich erfrischend!

Unser Essig des Jahres 2010 „Quitten & Birnen Essig“ in der 500 ml Flasche ist ab März 2010 für 2,39 Euro erhältlich.

1.405 Zeichen (mit Leerzeichen)

*Ansprechpartner: Katja Bauer
Tel-Durchwahl: 0711-3929-1279
Fax: 0711-3929-91279
E-Mail: katja.bauer@hengstenberg.de*