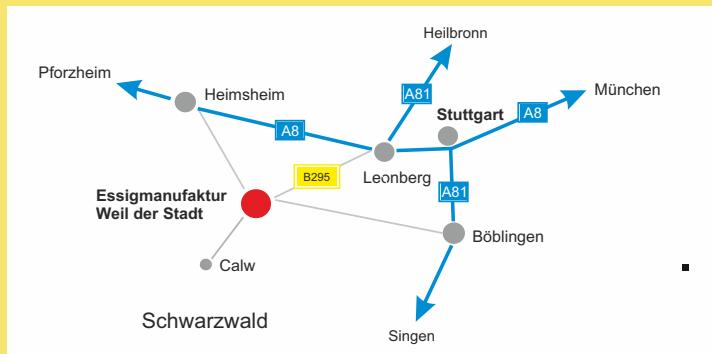


Natürliche regionale Lebensmittel



Online erhältlich unter
www.allesapfel.de/webshop

oder täglich von 07:00 - 19:00 Uhr an
unserem Selbstbedienungsstand vor dem Haus



Zeppelinstr. 6 · 71263 Weil der Stadt
Tel. 07033/80 452 · Fax 07033/80 552 · mail: info@allesapfel.de

Essigmanufaktur Weil der Stadt



Leckeres von unseren
Streuobstwiesen

Kulturerbe Streuobstwiese

Schützenswerter Lebensraum für Pflanzen und Tiere.



Für unseren Apfelessig verwenden wir ausschließlich **frisches, unbehandeltes Obst** von heimischen Streuobstwiesen.

Direkt nach der Ernte, werden die Äpfel zu **naturtrübem Saft** gekeltert.



Der **Most** reift dann in Ruhe zu schmackhaftem Apfelessig.

Diese Umwandlung erfolgt auf **natürliche Weise** durch Essig-bakterien.

Durch die **schonende Herstellung** bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe der Äpfel im Essig erhalten.



Unsere Produkte



Apfelessig natur

Der klassische Apfelessig ist ein Endprodukt unserer Fertigung. Mit seiner würzigen Note, ist er bestens zum Verfeinern von knackigen Salaten geeignet.



Balsamico Apfelessig

Die Veredelung mit eingedicktem Apfelsaft, gibt dieser Köstlichkeit eine süße Note. Ideal für die feine Küche.



Sortenreine Fruchtessige

Birnen, Mirabellen, Zwetschgen - viele Früchte unserer Baumwiesen werden zu aromatischem Essig verarbeitet.



Essig aus Honigwein

Viele Stunden müssen unsere fleißigen Bienen arbeiten, damit wir aus ihrem Honig diese Delikatesse herstellen können.

Unverfälschte, ehrliche Lebensmittel herstellen - das ist unsere Philosophie.

Wir verzichten komplett auf den Einsatz von künstlichen Zusatzstoffen in unseren Produkten.

Unser Essig: Gutes für Mensch und Natur.