

BEUTELSBACHER

QUALITÄTS-GARANTIE

Beste Zutaten

Bei der Auswahl unserer Obstsorten achten wir stets auf hohe Qualität: Demeter und Bio, alte Sorten, bevorzugt regionaler Anbau, kurze Transportwege.

Demeter und Bio aus Tradition

Demeter ist bei Beutelsbacher Teil unserer Familientradition. Unser Gründer Christian Maier stellte seinen eigenen Obstbau 1948 um auf biologisch-dynamischen Anbau. 1954 unterstützte er aktiv die Wiedergründung des Demeter-Bundes.

Vegan

Unsere Essige und Würzmittel sind vegan, da wir auf eiweißhaltige Klärmittel bewußt verzichten.

Keine Gentechnik

Wir verwenden oder verarbeiten keine aus gentechnisch verarbeiteten Organismen hergestellten Lebensmittel. Das ist uns wichtig!

Frische & Reinheit

Die frisch geernteten Äpfel werden zu Direktsäften gepresst. Für die Essige werden diese dann gekeltert, fermentiert (= vergoren) und über unser spezielles Aromasafe-Verfahren in Mehrwegflaschen abgefüllt. Denn Glas ist 100% geruchlos, geschmacklos und aromadicht.

Umwelt

Unsere Obstessige und Würzsäfte werden alle in Mehrweg-Glasflaschen mit recyclingfähigem Schraubverschluss abgefüllt und in Mehrwegkisten ausgeliefert. Die Flaschen werden bis zu 50 x wiederverwendet. Schraubverschlüsse, Etikett und sogar die Spüllauge werden recycelt. Somit vermeiden wir Müll, wo immer es möglich ist. All diese Kreisläufe haben wir entwickelt, um die Natur und Ressourcen nachhaltig zu schützen.

www.Saft-Hebt-Glas.de

Aktiver Naturschutz

Seit drei Generationen fördern wir ökologische Streuobstprojekte mit alten Apfelsorten. Bereits 50% der Bauern im unteren Remstal konnten so auf ökologischen Streuobstbau umstellen. Gut für den Menschen, die Landschaft, das Grundwasser. Wir unterstützen auch ökologische Anbauprojekte und Forschungsvorhaben. Mit jeder Flasche Beutelsbacher helfen Sie der Natur.

Mach' mit! Aktiver Umweltschutz mit Beutelsbacher Säften.

BEUTELSBACHER Fruchtsaftkellerei GmbH
Postfach 2166 · D-71370 Weinstadt
Tel. 07151 99 515-0 · Fax 07151 99 515-55
www.beutelsbacher.de

Mehr Infos: www.beutelsbacher.de

BEUTELSBACHER

demeter



sauer,
süß &
scharf

WÜRZ- GALERIE

Essig · Dicksaft · Würzsaft

Mach' mit: 100% Mehrweg



NATURWUNDER APFELESSIG

Apfelessig ist mehr als ein Würzmittel... er ist ein Wunder der Natur. Die Wurzeln der Verwendung von Essig als Genuss- und Hausmittel reichen bis weit in die Antike. **Bereits die Römer tranken zur Erfrischung mit Essig aromatisiertes Wasser.**

Legendär sind auch die Beobachtungen von D. C. Jarvis aus Vermont, die er in dem Buch "5 x 20 Jahre leben" zusammengefasst hat. Fasziniert von der überdurchschnittlich robusten Gesundheit und dem hohen Alter der dortigen Landbevölkerung, machte er sich daran, ihr Leben zu studieren. Dem Apfelessig – und vor allem in Verbindung mit Honig als "Essig-Trunk" – ordnet er dabei eine Schlüsselrolle zu.

Und so kann man mit ihm vielleicht nicht nur Lebensmittel, sondern auch das eigene Wohlfühl "haltbar" machen. Früher "normal", heute wichtig zu erwähnen: Die Rede ist von Apfelessig, der aus ganzen Äpfeln hergestellt und **nicht pasteurisiert** wird. Und **nicht filtriert**: denn die "Schwebstoffe" sind jene ganz spezifische, natürliche Mischung aus **Mineralstoffen** und **Partikeln der Essigmutter**, die ihn so einzigartig machen. Genau so halten wir es bei Beutelsbacher, wenn wir unseren naturtrüben Apfelessig herstellen. In Demeter-Qualität.

„ESSIG-TRUNK“ NACH D.C. JARVIS

Täglich 1 Glas Wasser (0,25 l oder mehr) mit 2 TL Essig und 1 TL Honig 20 Minuten vor dem Frühstück trinken.
→ Demeter Apfelessig, naturtrüb



SCHÖNHEIT & WOHLGEFÜHL

ESSIG-RATGEBER: DIE 10 BESTEN TIPPS & TRICKS

Der Schlüssel zu ganzheitlichem Wohlfühl ist ein "Mikrobiom" in Balance. Im eigenen Körper: innen wie außen, ebenso wie in unseren Wohnräumen und bei der Vorratshaltung. Die hier vorgestellten Essig-Tricks sind tausendfach bewährt und lösen die Herausforderungen des Alltags dabei so schnell und kostengünstig, dass es kaum zu glauben ist. Probieren Sie es selbst – Sie werden staunen...



① COCKTAIL „OXYMEL“

1 Teil Apfelessig naturtrüb und 3 Teile Honig (Bio, regional) und 1 Teil Kräuter mischen und mindestens 4 Wochen warm und dunkel ziehen lassen, abseihen.

Bei Bedarf 1 TL einnehmen. Effekt je nach ausgewählten Kräutern.
→ Demeter Apfelessig naturtrüb

② DEOSPRAY

1 Teil Essig + 10 Teile destilliertes Wasser. Wer Duft wünscht, ersetze 1 Teil Wasser durch ein Hydrolat.

→ Bio Apfelessig klar

③ GLÄNZENDES HAAR

Nach dem Haarewaschen in das letzte Spülwasser einen Schuss Essig geben. Nicht geeignet für gefärbtes Haar.

→ Bio Apfelessig naturtrüb oder klar



④ INSEKTENSTICHE

Mit Apfelessig betupfen.

→ Demeter Apfelessig naturtrüb oder klar

⑤ KLARSPÜLER

Statt Klarspüler in die Spülmaschine klaren Essig einfüllen.

→ Bio Brantweinessig

⑥ WEICHPÜLER & FARBAUFRISCHER

50 ml (= 1/2 Tasse) Essig in den letzten Waschgang. Verhindert zugleich Kalkablagerungen an der Waschmaschine.

→ Bio Brantweinessig



⑦ SCHIMMEL-EX

Schimmelige Ecken oder Flächen mit Essig abwischen. Nicht geeignet für Marmorflächen.

→ Bio Brantweinessig

HAUSHALT

⑧ SCHWEISSGERUCH & SPORTBEKLEIDUNG

1 Schuss Essig (ca. 100 ml auf 10 Liter) in einen Eimer Wasser. Vor dem Waschen ca. 1/2 Stunde einweichen.

→ Bio Brantweinessig

⑨ OBST & GEMÜSE

Empfindliches Obst wie Erdbeeren hält länger, wenn man sie mit einer Mischung aus 10 Teilen Wasser + 1 Teil Essig einsprüht und vor dem Wegräumen trocknen lässt.

→ Bio Brantweinessig



⑩ KÜHLSCHRANK-DEO

Mit Essigreiner einsprühen und auswischen. Bremst ebenfalls die Schimmelbildung.

→ Bio Brantweinessig

BEUTELSBÄCHER

sauer



süß



scharf

IHRE WÜRZ-GALERIE AUF EINEN BLICK

ESSIG

sauer



Demeter Apfelessig naturtrüb
der aromareiche Vielseitige

Hergestellt aus Demeter-Äpfeln mit vielen alten Apfelsorten unserer heimischen Streuobstwiesen.

Diese werden erntefrisch gepresst, zu Wein vergoren der dann zu Essig reift. Naturtrüb, und für den Erhalt seiner besonderen Qualität nicht pasteurisiert. Ideal zum Würzen, Kochen und Einkochen, als Nahrungs-ergänzung, für Haushalt und Schönheitspflege, Oxydation, Naturkosmetik. Vegan.

Demeter Apfelessig, naturtrüb 0,33 l und 0,75 l



Bio Apfelessig klar
nicht pasteurisiert - nur gefiltert

Für Rezepte, die aus optischen Gründen keine Trübstoffe gestatten: klare Dressings, Drinks & Cocktails, Shrubbs, Asia-Gerichte, vor allem aber zum Einkochen und Einlegen. Äpfel aus regionalem Bio-Anbau. Unser klarer Bio Apfelessig wird natürlich vegan gefiltert.

Bio Apfelessig, klar 0,75 l



Demeter Weinessig Chardonnay
edles Aroma-Spektrum für die feine Küche

Sortenrein aus edlen Demeter Chardonnay-Trauben.

Wir verarbeiten sie möglichst natürlich. Der Frischpresssaft darf ungeschwefelt (gut für Allergiker) zu Wein und dann zu einem besonders hochwertigen Weinessig fermentieren. Um das facettenreiche Aromaspektrum zu erhalten, nicht pasteurisiert. Vegan.

Demeter Weinessig Chardonnay 0,75 l



Bio Branntweinessig
der günstige Allrounder

Natürlich Bio, aber geschmacksneutral, klar und farblos. Der Universalessig für Küche (z.B. Einlegen, Einkochen, Kräuterauszüge) und Haushalt. Besonders geeignet auch zum Entkalken, Putzen, ja sogar als ökologische Alternative zum Klarspüler. Vegan.

Bio Branntweinessig 0,75 l



Demeter Weinessig Chardonnay edles Aroma-Spektrum für die feine Küche

Sortenrein aus edlen Demeter Chardonnay-Trauben.

Wir verarbeiten sie möglichst natürlich. Der Frischpresssaft darf ungeschwefelt (gut für Allergiker) zu Wein und dann zu einem besonders hochwertigen Weinessig fermentieren. Um das facettenreiche Aromaspektrum zu erhalten, nicht pasteurisiert. Vegan.

Demeter Weinessig Chardonnay 0,75 l



Bio Brantweinessig der günstige Allrounder

Natürlich Bio, aber geschmacksneutral, klar und farblos. Der Universale für Küche (z.B. Einlegen, Einkochen, Kräuterauszüge) und Haushalt. Besonders geeignet auch zum Entkalken, Putzen, ja sogar als ökologische Alternative zum Klarspüler. Vegan.

Bio Brantweinessig 0,75 l



Bio Kräuteressig für schnelle Salat-Saucen

Basilikum, Dill, Estragon, dazu etwas Liebstöckel, Salbei, Thymian und Zitronenmelisse, angesetzt in Bio Brantweinessig nach traditionellem Familienrezept.

Ideal für blitzschnelle, herzhaft-aromatische Saltsaucen – auch im Winter: einfach nach Geschmack Salz, Süße und Öl zugeben – fertig!

Bio Kräuteressig 0,75 l

DICKSAFT

süß



Bio Dicksäfte Apfel & Birne Sonnensüße der Natur statt Zucker

Bio Apfel- und Birnendicksaft sind nicht nur die intelligente Alternative zu Industriezucker, sondern auch zum weitgereisten Agavendicksaft. Schonend hergestellt aus Dicksäften. Zum Süßen beim Kochen, Backen, ins Müsli. Vegan.

Tipp: 2 Teile konventioneller Zucker entsprechen 3 Teilen Dicksaft.

Bio Apfeldicksaft 0,33 l
Bio Birnendicksaft 0,33 l



Bio Balsam-Apfelessig Delikatesse für besondere Rezepte

Eine Rarität. Hergestellt ähnlich dem legendären Balsamico – jedoch verwenden wir Äpfel aus ökologischem Anbau ausgewählter Sonnenlagen. Seine Geschmacksfülle erreicht er durch spezielle Reifeverfahren. Hervorragend für Vorspeisenplatten, auf gegrilltem Gemüse oder Fleisch, in Salaten, Chutneys oder Desserts. Vegan.

Bio Balsam-Apfelessig 0,33 l



WÜRZSAFT

scharf & sauer



Bio Ingwer-, Limetten-, Zitronensaft Bio-Würzsäfte

Sonnenreif geerntet, sofort gepresst und von uns aromatisierend abgefüllt. Würzsäfte waren bis vor kurzem noch ein Geheimnis der anspruchsvollen Gastro-nomie... Für "Flavoured Water", Mixgetränke, Dressings, das naturreine Aroma zum Kochen und Backen. Vegan.

Bio Ingwersaft, naturtrüb 0,2 l
Bio Limettensaft, naturtrüb 0,2 l und 0,7 l
Bio Zitronensaft, naturtrüb 0,2 l und 0,7 l

