

WIBERG

Neue
Sorten –
neues
Design!

Bunt, fruchtig, einzigartig!

Das AcetoPlus Sortiment
in neuem Glanz

 MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



Bunte Verführung – fruchtiger Geschmack

Neue Sorten und neuer Look bei AcetoPlus

AcetoPlus steht für innovative Essig-Fruchtzubereitungen, die hochwertige Essige und vollreife Früchte fein kombinieren. Jetzt gibt es nicht nur zwei neue Varianten – das neue Design macht jede AcetoPlus Sorte zum modernen Hingucker.

Das Kochen mit Essig hat eine lange Tradition als unverzichtbares Mittel zum Verfeinern von Gerichten. Kreative Köche setzen seit jeher auf die richtige Balance von Säure und Süße, denn Essig kann Speisen beleben, Akzente setzen und den Geschmack einzelner Zutaten intensivieren. Die AcetoPlus-Serie erweitert dieses klassische Küchenwerkzeug um eine moderne, fruchtige Dimension.

Die AcetoPlus-Range bietet Profiköchen die Möglichkeit, fruchtige Süße und ausgewogene Säure harmonisch in Gerichten zu vereinen. Fernab vom klassischen Salatdressing gelingen damit Saucen,

Marinaden, Schmorgerichte und sogar spannende Eis- und Dessertkreationen. Essig und Frucht eröffnen ungeahnte Möglichkeiten!

Der neue AcetoPlus Marille kombiniert den Geschmack sonnengereifter Marillen mit hochwertigem Weißweinessig. Durch volle Frucht nuances und eine erfrischende Säurenote eignet sich AcetoPlus Marille perfekt für Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche.

AcetoPlus Sauerkirsche bringt den intensiven Geschmack vollreifer Sauerkirschen und eine feine Säurenote in die Gerichte. Diese einzigartige Kombination eignet sich hervorragend für Salatdressings oder zum Abschmecken von dunklen Saucen und Schmorgerichten anstelle von Rot- oder Portwein. Selbstverständlich lässt sich AcetoPlus Sauerkirsche auch für süße Anwendungen wie Sorbets oder fruchtige Nachspeisen einsetzen.

AcetoPlus Marille Essig-Fruchtzubereitung

NEU!

Geschmack: fruchtig nach Marille mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche.

ⓐ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

🌱 von Natur aus vegane Zutaten

Art.-Nr.: 297413
0,5 l

AcetoPlus Sauerkirsche Essig-Fruchtzubereitung

NEU!

Geschmack: intensiv nach vollreifen Sauerkirschen mit feiner Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche.

ⓐ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

🌱 von Natur aus vegane Zutaten

Art.-Nr.: 297414
0,5 l

Gebratene Entenbrust

mit Sauerkirschcreme, Morcheln und Gewürz-Granola

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Gebratene Entenbrust mit Sauerkirschcreme
200 ml Sauce Hollandaise, 1 TL Rote-Beete-Pulver, 250 ml Wasser, 20 frische Kirschen, entsteint und geviertelt, 10 Entenbrüste
WIBERG Produkte: 120 ml AcetoPlus Sauerkirsche, 25 g Braune Sauce vegan, 1/2 TL Pfeffer-Cuvée, 3 EL Steak-Pfeffer

Morcheln und Gewürz-Granola
2 EL Schalotten, in kleine Würfel geschnitten, 1 EL Butter, 3 EL Honig, 100 g Haferflocken
WIBERG Produkte: 15 g Spitzmorcheln, 1 TL BIO Ursalz Kräuter, 1 TL Garam Masala

ZUBEREITUNG

Gebratene Entenbrust mit Sauerkirschcreme
Für die Sauerkirschcreme: Sauce Hollandaise mit Rote-Beete-Pulver und 60 ml AcetoPlus

Sauerkirsche verrühren und erwärmen. Durch ein feines Sieb direkt in eine ISI-Flasche gießen. Mit einer Kapsel befüllen, schütteln und schäumen.

Für den Sauerkirschjus: Wasser mit 60 ml AcetoPlus Sauerkirsche und Brauner Sauce vegan verrühren. Mit Pfeffer-Cuvée abschmecken und mit frischen Kirschen verfeinern. Die Entenbrust ziselieren und auf der Hautseite braten. Immer wieder mit dem eigenen Fett arrosieren. Vor dem Servieren die Brust in Scheiben schneiden und mit Steak-Pfeffer kräftig abschmecken.

Morcheln und Gewürz-Granola
Spitzmorcheln einweichen. Schalotten in zerlassener Butter zusammen mit den eingeweichten Morcheln mitschwitzen. Mit Ursalz Kräuter abschmecken. Honig in einer Pfanne erwärmen, Haferflocken hinzugeben und mit

Garam Masala würzen. Im Backrohr bei 170 °C gold-braun backen.

Garnitur: 10 Thymianzweige, Ofenkartoffeln

weiteres
Rezept online



Geschmorte Salatherzen

mit Marillen und Gewürzmandeln

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Geschmorte Salatherzen mit Marillen und Gewürzmandeln
10 Kopfsalatherzen, 100 ml Wasser, 1 EL Butter, 10 Marillen, geviertelt, 250 g Crème fraîche
WIBERG Produkte: 5 EL WIBERG BASIC Raps-Öl, 100 ml AcetoPlus Marille, 1 EL Orangen-Pfeffer, 1 TL Ursalz pur fein, 1 TL Chili-Ringe

ZUBEREITUNG

Geschmorte Salatherzen mit Marillen und Gewürzmandeln
Kopfsalatherzen halbieren und in Raps-Öl anbraten. Mit Wasser und 70 ml AcetoPlus Marille aufgießen. Butter sowie Marillen hinzugeben und ca. 10 Minuten abgedeckt schmoren lassen. Mit Orangen-Pfeffer, Ursalz und Chili-Ringen abschmecken. Crème fraîche mit 30 ml

AcetoPlus Marille verrühren und zusammen mit den Salatherzen anrichten.

Garnitur: 250 g Gewürzmandeln

weiteres
Rezept online



Fine de Claire Austern

mit Zitrusgranité, Dill und grünem Pfeffer

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

30 Fine de Claire Austern, geöffnet, 50 g Dill, 200 g Weißwein, trocken
WIBERG Produkte: 100 ml AcetoPlus Zitrusfrüchte, 1 Msp. Ursalz pur fein, 1 EL Pfeffer grün ganz, in Salzlake

ZUBEREITUNG

Für das Granité den Dill mit Weißwein, AcetoPlus und Ursalz fein mixen, flach einfrieren und mit einer Gabel aufschaben. Die Austern mit dem Granité und 1-2 Pfefferkörnern zusammen anrichten.

Garnitur: 100 g Zitrusfrüchte, 25 g Dillspitzen, frisch

TIPP:
Verwenden Sie anstelle von AcetoPlus Zitrus-Früchte doch einmal AcetoPlus Passionsfrucht, Marille oder Mango!



Kalbstafilespitz

mit Passionsfruchtcreme

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 Kalbstafilespitzscheiben, rosa gebraten, 150 g Crème fraîche
WIBERG Produkte: 30 ml AcetoPlus Passionsfrucht, 1 Msp. Ursalz pur fein, 1 Msp. Curcuma, 1 EL Red Dhofar

ZUBEREITUNG

Für die Passionsfruchtcreme die Crème fraîche mit AcetoPlus, Ursalz und Curcuma glatt rühren. Alles zusammen anrichten und mit Red Dhofar finishen.

Garnitur: 10 Zweige Karottengrün



Shrimpsalat

mit Glasnudeln und Passionsfrucht-Erdnuss-Dressing

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1 kg Shrimps, 200 g Glasnudeln, eingeweicht, 150 g Erbsenschoten, blanchiert und in Streifen geschnitten
WIBERG Produkte: 130 ml AcetoPlus Passionsfrucht, 60 ml Erdnuss-Öl, 2 TL Ursalz pur fein, 1 EL Shichimi Togarashi grob

ZUBEREITUNG

AcetoPlus Passionsfrucht mit Erdnuss-Öl verrühren und mit Ursalz sowie Shichimi Togarashi abschmecken. Shrimps, Glasnudeln und Erbsenschoten hinzugeben und mit Radieschensprossen garnieren.

Garnitur: 50 g Radieschensprossen



Fruchtig-nussiger Couscous

mit Passionsfrucht und Sesam

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1 l Wasser, 600 g Couscous, 2 EL Gojibeeren, 1 rote Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten, 2 Stangen Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
WIBERG Produkte: 10 g Veggie-Bouillon mit Ursalz, 1 EL Lemon-Chili-Pepper, 60 ml AcetoPlus Passionsfrucht, 60 g Sesam-Öl, 70 g Pinienkerne, 50 g Sesam schwarz

ZUBEREITUNG

Wasser aufkochen, mit Veggie-Bouillon abschmecken und Couscous darin dünsten. Anschließend mit Lemon-Chili-Pepper, AcetoPlus Passionsfrucht, Sesam-Öl, Pinienkernen und schwarzem Sesam verfeinern. Gojibeeren hinzugeben und vor dem Servieren mit Zwiebelwürfeln, Frühlingszwiebelringen und Sesam garnieren.





Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Marillen-Hollandaise und Dauphine-Kartoffeln

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Zanderfilet mit Marillen-Hollandaise

1,3 kg Zanderfilet, küchenfertig, 200 ml Sauce Hollandaise, 1 EL Butter, 10 Marillen, in Spalten geschnitten

WIBERG Produkte: Fisch Del Mare, Zitronen-Pfeffer, Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 80 ml AcetoPlus Marille

Dauphine-Kartoffel

750 g Kartoffeln, mehlig, 175 g Butter, 7 Eier, 125 ml Wasser, 90 g Mehl, 3 l Öl zum Frittieren

WIBERG Produkte: Ursalz pur grob, WIBERG BASIC Kartoffel

ZUBEREITUNG

Zanderfilet mit Marillen-Hollandaise

Zanderfilet mit Fisch Del Mare sowie Zitronen-Pfeffer würzen und auf der Hautseite in Oliven-Öl knusprig braten. Sauce Hollandaise mit 60 ml AcetoPlus Marille verrühren, erwärmen und in eine Isi-Flasche gießen. Mit einer Kapsel befüllen, schütteln und schäumen. Butter schmelzen und Marillenspalten darin glasieren.

Dauphine-Kartoffel

Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen und schälen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit 75 g Butter und 3 Eiern verrühren. Wasser und 100 g Butter aufkochen, Mehl einrühren. Brandteig zusammen mit dem Kartoffelpüree und 4 Eiern ordentlich durchmischen und mit BASIC Kartoffel abschmecken. Den fertigen Dauphine-Teig nun zu gleichmäßigen Nocken formen und diese in 170 °C heißem Öl backen.

Garnitur: verkohlter Junglauch

Glasierte Short Ribs vom Alpenrind mit Kirsch-Teriyaki, Cashewkernen und Stangensellerie

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Glasierte Shortribs vom Alpenrind

3 kg Shortribs vom Alpenrind, 800 g Stangensellerie, geschält und in Scheiben geschnitten, 1 Zitrone (Saft), 250 g Cashewkerne, geröstet und gehackt

WIBERG Produkte: 3 EL Ursalz Fleisch, 100 ml Smoked Honey BBQ-Sauce, 100 ml Teriyaki Sauce, 80 ml AcetoPlus Sauerkirsche, BIO Ursalz Mediterran, 2 EL Distel-Öl

ZUBEREITUNG

Glasierte Shortribs vom Alpenrind

Shortribs mit Ursalz Fleisch würzen. Vakuumieren und bei 82 °C im Wasserbad für 8 Stunden garen. Smoked Honey BBQ-Sauce, Teriyaki Sauce und AcetoPlus Sauerkirsche verrühren und die Shortribs damit bestreichen. Im Backrohr bei 175 °C ca. 20 Minuten finishen.

Sellerie mit Ursalz Mediterran Zitronensaft und Distel-Öl marinieren. Cashewkerne hinzugeben und die Shortribs damit garnieren.

Garnitur: 100 g frische Kirschen





Frozen Mangojoghurt

mit salzigem Karamellespuma, braunem Rum und Sesamcracker

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Frozen Mangojoghurt

1 kg griechischer Joghurt, 10 % Fett,
100 ml Obers/Sahne, 100 g Mangopüree
WIBERG Produkte: 50 g Vanille zuckersüß,
50 ml AcetoPlus Mango

Salziges Karamellespuma

250 ml Obers/Sahne
WIBERG Produkte: 60 ml Sweet & Salty -
Karamell & Ursalz

Marinierte Mango

400 g Mango, in Würfel geschnitten,

50 ml Läuterzucker, 50 ml brauner Rum

WIBERG Produkte: 60 ml AcetoPlus Mango,
1 Msp. Vanille-Mix

Sesamcracker

200 g Glukosesirup
WIBERG Produkte: 50 g Sesam geschält,
ganz, 1 g Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Frozen Mangojoghurt

Obers/Sahne aufschlagen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Alles in Silikonformen abfüllen und einfrieren.

Salziges Karamellespuma

Die Zutaten zusammen in einem iSi-Siphon aufschäumen.

Marinierte Mango

Mangowürfel behutsam mit den restlichen Zutaten marinieren.

Sesamcracker

Glukose etwas erwärmen und mit Sesam sowie Salz vermischen. Dünn auf Silikonmatten aufstreichen und im Ofen bei 180 °C knusprig backen.

Garnitur: 1 EL WIBERG Exquisite Rosenblütenblätter.

Karamellierter Bauerntopfen

mit süßsauren Himbeeren

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Karamellierter Bauerntopfen

10 Eiweiß, 200 g Feinkristallzucker,
450 g Butter, 2 Dotter, 2 kg Topfen/Quark,
160 g Grieß

WIBERG Produkte: 15 g Ursalz pur fein

Süßsaure Himbeeren

150 g Himbeeren, 150 g Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 25 ml AcetoPlus
Himbeere, 40 g Blütenzucker bunt

ZUBEREITUNG

Karamellierter Bauerntopfen

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
Mit Butter und Eigelb einen Abtrieb herstel-

len. Topfen/Quark, Salz und Grieß glatt rühren und den Butterabtrieb sowie das Eiweiß unterheben. Alles in einer Form bei 90 °C für 1,5 Stunden bei geringer Feuchtigkeitzugabe im Combi-Steamer pochieren.

Süßsaure Himbeeren

Obers/Sahne steif schlagen und mit etwas Blütenzucker abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und die Himbeeren damit füllen. Für die süßsaure Marinade den AcetoPlus mit etwas Blütenzucker verrühren und über die Himbeeren geben.

Garnitur: 1 EL WIBERG Blütenzucker

bunt, 60 g WIBERG Pistazien
geschält und karamellierte
Pistazien

TIPP:
Variieren Sie
die AcetoPlus-Sorte
je nach Belieben
oder passend zur
Jahreszeit!



Geschüttelt & gerührt

Cocktails gehen immer – ob als erfrischender Aperitif vor dem Essen oder als krönender Abschluss des Tages an der Hotelbar. Spannende Nuancen kommen durch AcetoPlus in den Shaker und somit auch ins Glas. Für neu interpretierte Klassiker der Cocktailkarte, Hochprozentiges oder leichte Kreationen ohne Alkohol: Die AcetoPlus-Kombinationen von Säure und Frucht bieten Spielraum für eigene Ideen.



Holunder **NEGRONI** mit Orangenspalten

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Holunder-Negroni
500 ml Gin, 500 ml Wermuth
WIBERG Produkte: 150 ml AcetoPlus Holunder

ZUBEREITUNG

Holunder-Negroni
AcetoPlus Holunder in ein Cocktailglas geben, mit Gin und Wermuth auffüllen und mit Orangenspalten garnieren.

Garnitur: 10 Orangenspalten

Preiselbeer- **MOCKTAIL** mit Rosmarin

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Preiselbeer-Mocktail mit Rosmarin
500 ml Preiselbeersaft, 500 ml weißer Traubensaft,
500 ml Sodawasser, 10 Rosmarinzwige
WIBERG Produkte: 100 ml AcetoPlus Preiselbeere

ZUBEREITUNG

Preiselbeer-Mocktail mit Rosmarin
Preiselbeersaft, Traubensaft und AcetoPlus kurz shaken und in Cocktailgläser füllen. Mit Sodawasser aufgießen. Die Rosmarinzwige kurz abflämmen, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden, und in den Mocktail geben.

Johannisbeer- **GIN-TONIC**

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Johannisbeer-Gin-Tonic
20 cl Elderflower Gin, 80 cl Tonic Water,
Johannisbeeren zum Garnieren
WIBERG Produkte: 10 cl AcetoPlus Johannisbeere

ZUBEREITUNG

Johannisbeer-Gin-Tonic
Alle Zutaten eiskalt zusammen in ein Glas geben und mit Johannisbeeren garnieren.

Mango-Himbeere **PROSECCO SOUR**

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Prosecco Sour „Mango-Himbeere“
1 l Prosecco, 1 Zitrone, halbiert
WIBERG Produkte: 100 ml AcetoPlus Mango,
100 ml AcetoPlus Himbeere, 50 g Blütenzucker bunt

ZUBEREITUNG

Prosecco Sour „Mango-Himbeere“
AcetoPlus Mango in Gläser geben und vorsichtig mit Prosecco aufgießen, AcetoPlus Himbeere darauf dosieren, um ein Farbenspiel zu erhalten. Den Glasrand mit der Zitrone befeuchten und anschließend in den Blütenzucker tauchen.

Die bunte Vielfalt unserer AcetoPlus Varianten

Entdecken Sie die abwechslungsreiche Auswahl unserer AcetoPlus Sorten. Facettenreich und in mittlerweile neun spannenden Geschmacksrichtungen eröffnen die harmonischen Kombinationen aus Säure und Frucht unzählige Möglichkeiten für innovative Gerichte und unerwartete Kompositionen.

NEU



AcetoPlus Marille
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: fruchtig nach Marille mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
297413	F	0,5 l	15

NEU



AcetoPlus Sauerkirsche
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: intensiv nach vollreifen Sauerkirschen mit feiner Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
297414	F	0,5 l	15



AcetoPlus Himbeere
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: fruchtig nach Himbeere mit balsamischer Weißwein-Essignote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
261686	F	0,5 l	15



AcetoPlus Holunder
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: intensiv nach vollreifen Holunderbeeren, mit feiner Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
183894	F	0,5 l	15



AcetoPlus Johannisbeere ◦
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, mit dezenter Balsamico-Essignote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
172663	F	0,5 l	15



AcetoPlus Mango
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: intensiv nach vollreifer Mango mit feiner Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls sowie für fruchtige Marinaden zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, Chutneys, für kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
200964	F	0,5 l	15



AcetoPlus Passionsfrucht
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: intensiv nach Passionsfrucht, mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, fruchtige Marinaden zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, für kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
172664	F	0,5 l	15



AcetoPlus Preiselbeere
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: kräftig nach Preiselbeeren, mit herb-säuerlicher Note

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
172665	F	0,5 l	15



AcetoPlus Zitrus-Früchte
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure
Ⓜ Ⓥ

Geschmack: erfrischend-säuerlich nach Orange, Grapefruit und Limone

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, mediterrane Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP	🍷	>
183895	F	0,5 l	15

QUICK-TIPP

Honig-Marillen-Oxymel:
Verrühren Sie Soda oder Mineralwasser mit etwas Honig und WIBERG AcetoPlus Marille für ein erfrischendes Getränk.

QUICK-TIPP

Alkoholfreie Alternative zum Abschmecken:
Verwenden Sie WIBERG AcetoPlus Sauerkirsche zum Abschmecken von dunklen Saucen und Schmorgerichten anstelle von Rotwein oder Portwein.

QUICK-TIPP

Pfeffriges Himbeer-Walnuss-Dressing:
Verrühren Sie WIBERG AcetoPlus Himbeere mit WIBERG Walnuss-Öl, WIBERG Exquisite Pfeffer-Cuvée und WIBERG Meersalz Flocken zu einer Emulsion.

QUICK-TIPP

Herbsliche Salatbowl mit Holunder-Distelöl-Vinaigrette:
Verrühren Sie WIBERG AcetoPlus Holunder, WIBERG Distel-Öl und etwas WIBERG BASIC Salat und marinieren damit eine herbstliche Bowl.

QUICK-TIPP

Kir Royale light:
Verwenden Sie anstelle von Cassis WIBERG AcetoPlus Johannisbeere in Kombination mit Schaumweinen.

QUICK-TIPP

Schnelle Grillmarinade:
Verrühren Sie WIBERG AcetoPlus Mango, WIBERG Erdnuss-Öl und WIBERG Grill-Brasil Style zu einer Emulsion und verfeinern Sie damit Meeresfrüchte sowie Fisch und Fleisch.

QUICK-TIPP

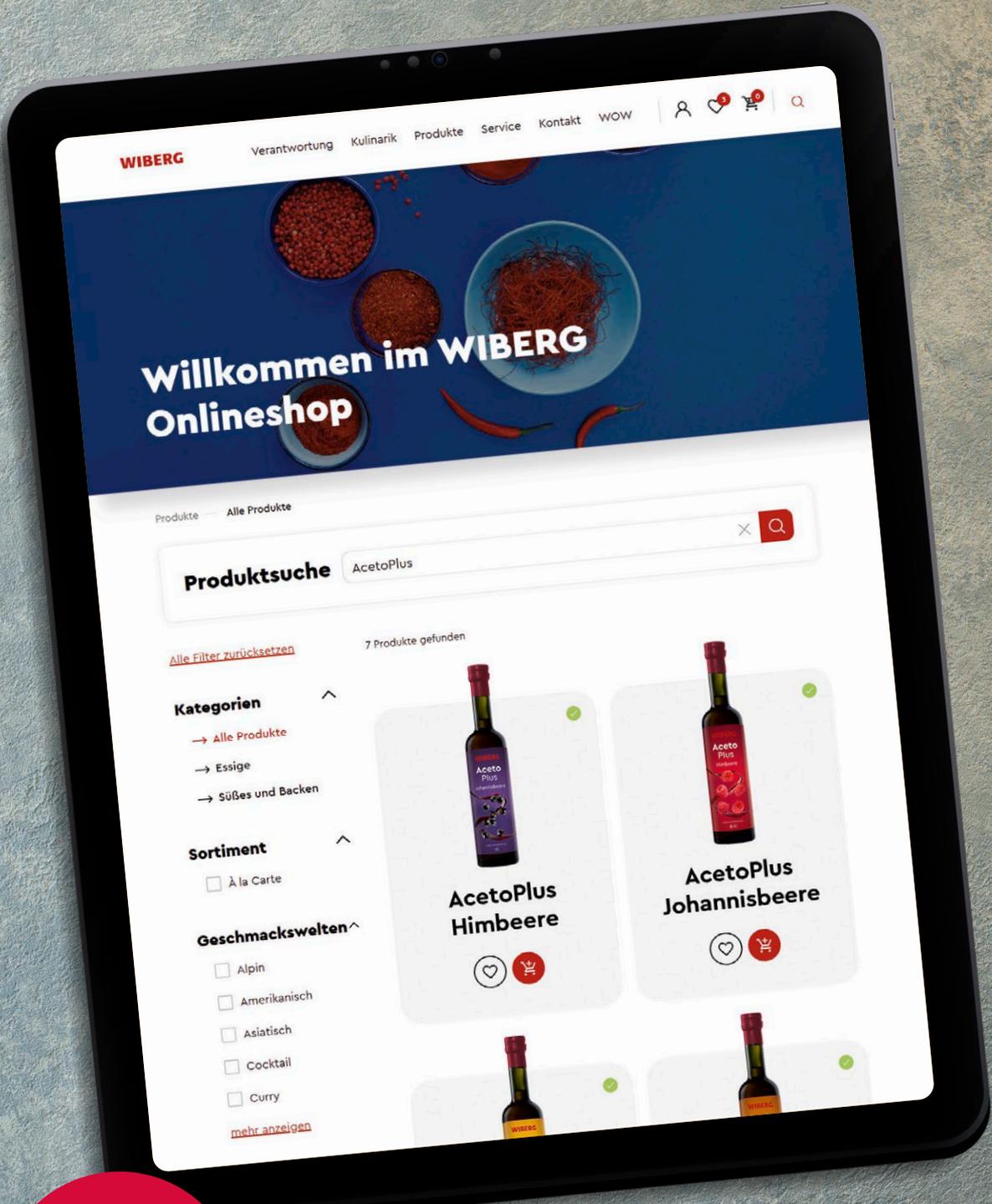
Fruchtig-würzige Passionsfrucht-Hollandaise:
Verfeinern Sie Ihre Sauce Hollandaise mit WIBERG AcetoPlus Passionsfrucht und WIBERG Lemon-Chili-Pepper.

QUICK-TIPP

Preiselbeersahne:
Fügen Sie WIBERG AcetoPlus Preiselbeere zu geschlagener Sahne hinzu – ideal für Terrinen, Pasteten, Räucherfisch sowie Wildsuppen.

QUICK-TIPP

Zitrus-Basilikum-Vinaigrette:
Verrühren Sie WIBERG AcetoPlus Zitrusfrüchte, WIBERG Basilikum-Öl sowie WIBERG Ursalz Mediterran und verfeinern damit mediterrane Fischgerichte.



Jetzt rund um die Uhr bestellen:
wiberg.eu/shop