

WIBERG

Flüssiges Gold für höchsten Genuss

Feine Tropfen für
besondere Kreationen

NEU

Jedes für sich ein Gedicht

... und gemeinsam einfach unschlagbar!

Seit jeher stehen Premium-Essige und -Öle von WIBERG für einzigartige Qualität und höchsten Genuss. Mit dem kaltgepressten Haselnuss-Öl aus schonend gerösteten Haselnüssen und dem BIO Honig-Balsamessig kommen zwei besondere Neuheiten ins Sortiment.

Samtig-nussige Verführung

Das neue Haselnuss-Öl von WIBERG besticht durch seinen samtig-nussigen Geschmack mit zarten Nougat-Nuancen. Es eignet sich perfekt für **Salate und Bowls, Gemüse, Rohkost, Hülsenfrüchte, Wild sowie Wildgeflügel, Pilze und auch für die süße Küche**. Schon beim Öffnen der Flasche steigt einem der betörende Duft gerösteter Haselnüsse in die Nase.

Nicht nur Liebhaber orientalischer Geschmackswelten kommen bei diesem edlen Öl auf ihre Kosten, denn das neue Haselnuss-Öl ist pures flüssiges Gold und passt in so gut wie jede Küche.

Wenn Edles noch besser wird

Kaum ein Genussmittel ist so wertvoll wie Honig. Im ersten Schritt zu kraftvollem Bio-Met verarbeitet, wird dieser anschließend vergoren und so zu BIO Honig-Balsamessig veredelt.

QUICK-TIPP

Honig-Balsam-Oxymel:

Verrühren Sie Soda oder Mineralwasser mit etwas WIBERG BIO Honig-Balsamessig für ein erfrischendes Getränk.

Am Ende wird dieser noch harmonisch mit Bio-Blütenhonig verfeinert und bietet so eine umwerfende florale Note mit einer lieblichen, dezenten Säure. Der neue BIO Honig-Balsamessig eignet sich wunderbar für **Salate und Bowls**, bei denen ein süß-säuerliches Geschmacksprofil gewünscht ist. Er passt hervorragend zu **Fleisch, Wild sowie Gemüse und ist ideal zum Verfeinern von Saucen und Suppen**. Zudem lässt sich mit dem BIO Honig-Balsamessig in Kombination mit Soda oder Mineralwasser im Handumdrehen ein erfrischendes Getränk kreieren.

Die beiden Produkte setzen neue Maßstäbe

und erweitern die kulinarische Welt des WIBERG

Sortiments. Sie bieten Küchenprofis innovative Möglichkeiten, ihre Gerichte zu veredeln.





Haselnuss-Öl

kaltgepresst, aus gerösteten Haselnüssen

Art.-Nr.: 304228 | 0,5 l

Geschmack: samtig-nussig mit zarten Nougatnuancen

Verwendung: ideal für Salate und Bowls, Gemüse, Rohkost, Hülsenfrüchte, Wild und Wildgeflügel, Pilze sowie für die süße Küche



BIO Honig-Balsamessig

Bio-Honigessig mit Bio-Blütenhonig, 5 % Säure

Art.-Nr.: 304230 | 0,5 l

Geschmack: floral nach Blütenhonig mit lieblicher, dezenter Säure

Verwendung: ideal für Salate und Bowls, bei denen ein süß-säuerliches Geschmacksprofil gewünscht ist. Passt hervorragend zu Fleisch, Wild und Gemüse sowie zum Verfeinern von Saucen und Suppen



Schupfnudeln

mit Haselnuss-Pesto, Ziegenkäse und Feigen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

300 ml Wasser, 60 ml Speiseöl, 60 g Haselnüsse geröstet, 20 g Pecorino gerieben, 2 EL Honig, 10 Feigen halbiert, 1,5 kg Schupfnudeln, 500 g cremiger Ziegenkäse

WIBERG Produkte: 30 g Braune Sauce vegan, 1 EL Crema di Aceto Pflaume, 60 ml Haselnuss-Öl, 1 TL BIO Ursalz Kräuter, 1 EL Salatkräuter-Mix, 5 EL BIO Honig-Balsamessig

ZUBEREITUNG

Wasser mit der Braunen Sauce vegan verrühren und aufkochen lassen. Mit Crema di Aceto Pflaume verfeinern. Speiseöl zusammen mit Haselnuss-Öl und Haselnüssen zu einem Pesto verarbeiten. Mit Pecorino, BIO Ursalz Kräuter sowie Salatkräuter-Mix verfeinern. Honig in einer Pfanne einmal aufkochen lassen, die halbierten Feigen mit der Schnittfläche einlegen und mit BIO Honig-Balsamessig verfeinern. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten schmoren. Die Schupfnudeln kochen und mit dem Haselnuss-Pesto verfeinern. Auf der braunen Sauce anrichten und mit Ziegenkäse und Feigen ergänzen.

Garnitur
frittierte Petersilie

Wildlaibchen

mit Haselnuss-Kürbispüree, Sauerkirschen und glasierten Maroni

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Wildlaibchen mit Sauerkirschen

3 EL Butter, 4 Zwiebeln in Würfel geschnitten, 2 altbackene Semmeln/Brötchen in Würfel geschnitten, 150 ml Milch, 2 Eier, 1,3 kg Wildfleisch, 100 ml Speiseöl zum Braten, 100 g Butter, 500 ml Wasser, 80 g Sauerkirschen tiefgekühlt

WIBERG Produkte: 3 EL Wild Klassik, 2 EL Bärlauch-Öl, 50 g Braune Sauce vegan, 3 EL AcetoPlus Sauerkirsche

Haselnuss-Kürbispüree

1,5 kg Hokkaidokürbis in Stücke geschnitten, 2 l Wasser, 200 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 1 EL Veggie-Bouillon mit Ursalz, 1 EL Ursalz pur fein, 1 Msp. Vanille-Mix gemahlen, 80 ml Haselnuss-Öl

Glasierte Maroni

100 g Kristallzucker, 2 EL Butter, 300 ml Wasser, 1 EL Stärke zum Binden, 600 g Maroni gegart und geschält

WIBERG Produkte: 3 EL BIO Honig-Balsam-essig, 1 TL Hühner-Bouillon

ZUBEREITUNG

Wildlaibchen mit Sauerkirschen

Butter schmelzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Semmeln/Brötchen und Milch zugeben. Eier unterrühren und zusammen mit dem Wildfleisch faschieren/wolfen. Mit Wild Klassik würzen und mit Bärlauch-Öl verfeinern. Laibchen formen und in Speiseöl und Butter braten. Wasser mit Brauner Sauce vegan verrühren und erhitzen. Mit Sauerkirschen sowie AcetoPlus Sauerkirsche verfeinern.

Haselnuss-Kürbispüree

Hokkaidokürbis in Wasser zusammen mit der Veggie-Bouillon kochen. Abseihen und gemeinsam mit Obers/Sahne pürieren. Mit Ursalz, Vanille und Haselnuss-Öl verfeinern.

Glasierte Maroni

Zucker karamellisieren, Butter zugeben und mit heißem Wasser aufgießen. BIO Honig-Balsamessig zugeben. Mit Hühner-Bouillon würzen und einige Minuten einkochen lassen. Mit Stärke leicht binden und die Maroni darin glasieren.

Garnitur

Kürbischips, frischer Thymian





Dreierlei Linsen mit Äpfeln und Honig-Balsam-Vinaigrette

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Linsensalat mit Äpfeln und Honig-Balsam-Vinaigrette

10 EL Apfelsaft, 2 Stangen Frühlingszwiebel in Ringe geschnitten, 1 Apfel in Würfel geschnitten, 1 Granatapfel, 1,5 kg Belugalinsen gekocht, 200 g Wiesenkräutersalat

WIBERG Produkte: 15 EL Distel-Öl, 1 EL WIBERG BASIC Salat, 10 EL BIO Honig-Balsamessig

Linsencreme

50 g rote Linsen gekocht, 50 g gelbe Linsen gekocht, 1 Limette (Saft), 200 ml Kochfond der Linsen, 200 ml Speiseöl

WIBERG Produkte: 2 TL WIBERG BASIC Salat, 3 EL Spicy Chili Würzsauce, 4 EL Sesam-Öl, 2 TL Curry Madrocas

ZUBEREITUNG

Linsensalat mit Äpfeln und Honig-Balsam-Vinaigrette

Distel-Öl mit WIBERG BASIC Salat verrühren. Anschließend BIO Honig-Balsamessig und Apfelsaft einrühren. Mit Frühlingszwiebeln, Apfelwürfeln sowie Granatapfelkernen verfeinern. Die Belugalinsen und den Frühlingskräutersalat damit marinieren.

Linsencreme

Gekochte rote Linsen mit dem Saft einer halben Limette, 100 ml Kochfond der Linsen sowie 1 TL WIBERG BASIC Salat fein pürieren. 100 ml Speiseöl einmischen und mit Spicy Chili Würzsauce und 2 EL Sesam-Öl abschmecken. Selbe Zubereitung mit den gelben Linsen wiederholen. Statt mit der Spicy Chili Würzsauce jedoch mit Curry Madrocas abschmecken.

Garnitur

knuspriger Papadam



Bratapfel

mit Haselnüssen und Honig-Balsam-Sabayon

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Bratapfel mit Haselnüssen

10 Boskoop-Äpfel, 5 EL Butter, 1 Ei,
130 g Marzipan, 100 g Haselnüsse gemahlen

WIBERG Produkte: 3 EL Sweet Sauce Salty
Caramel, 3 EL Haselnuss-Öl, 1 EL Lebkuchen
Gewürzmischung

Honig-Balsam-Sabayon

400 ml Apfelsaft, 8 Eigelb, 100 g Zucker,
100 g Honig

WIBERG Produkte: 100 ml BIO Honig-Balsam-
essig, 1 Msp. Vanille-Mix

Garnitur WIBERG Produkte

Sweet Sauce Salty Caramel, Blütenzucker
bunt, Exquisite Bunter Alpenblütenmix

ZUBEREITUNG

Bratapfel mit Haselnüssen

Deckel der Äpfel abschneiden und Kern-
gehäuse mit einem Löffel entfernen. Butter,
Sweet Sauce Salty Caramel, Ei, Marzipan
sowie Haselnuss-Öl verrühren. Mit Hasel-
nüssen und Lebkuchen Gewürzmischung
verfeinern. Die Äpfel füllen und im Backrohr
bei 175 °C Heißluft backen.

Honig-Balsam-Sabayon

Sämtliche Zutaten verrühren und über
Wasserdampf langsam cremig schlagen.
Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht
ist, vom Wasserdampf nehmen und noch
einige Minuten weiterschlagen.





Whipped Feta mit Radicchio

BIO Honig-Balsamessig und Haselnüssen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

400 g Feta, 300 g griechisches Joghurt,
5 Stk. Radicchio der Länge nach halbiert,
3 EL Honig, 2 EL Butter, 400 g Schafskäse-rolle
in Scheiben geschnitten, 4 EL Kristallzucker,
200 g Haselnüsse geröstet

WIBERG Produkte: 4 EL Haselnuss-Öl,
2 EL AcetoPlus Sauerkirsche,
5 EL BIO Honig-Balsamessig

ZUBEREITUNG

Feta, griechisches Joghurt, Haselnuss-Öl
und AcetoPlus Sauerkirsche fein pürieren.
Radicchio mit der Schnittseite nach
unten im Honig anbraten. Butter sowie
BIO Honig-Balsamessig hinzugeben und
zugedeckt einige Minuten schmoren lassen.
Schafskäsescheiben mit Kristallzucker
bestreuen und mit dem Bunsenbrenner
karamellisieren. Anschließend mit
Haselnüssen bestreuen.

Haselnuss trifft Honig

Zwei harmonische Neuheiten von WIBERG



NEU

Haselnuss-Öl
kaltgepresst, aus gerösteten Haselnüssen

Geschmack: samtig-nussig mit zarten Nougatnuancen

Verwendung: ideal für Salate und Bowls, Gemüse,
Rohkost, Hülsenfrüchte, Wild und Wildgeflügel,
Pilze sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	VP		>
304228	F	0,5 l	24

QUICK-TIPP

Extravaganz für herbstliches Ofengemüse:

Verfeinern Sie eine im Ofen
garte Mischung aus Kürbis,
Süßkartoffel und Pastinake mit
WIBERG Haselnuss-Öl und
WIBERG Exquisite Forest Flair.



NEU

BIO Honig-Balsamessig
Bio-Honigessig mit Bio-Blütenhonig, 5 % Säure

Geschmack: floral nach Blütenhonig mit lieblicher,
dezentler Säure

Verwendung: ideal für Salate und Bowls, bei denen ein
süß-säuerliches Geschmacksprofil gewünscht ist. Passt
hervorragend zu Fleisch, Wild und Gemüse sowie zum
Verfeinern von Saucen und Suppen

Art.-Nr.	VP		>
304230	F	0,5 l	18

QUICK-TIPP

Quinoa-Gemüse-Bowl:

Füllen Sie gegarten Quinoa,
gegrillten Paprika, Zucchini
und Auberginen in einer Bowl
an und verfeinern Sie diese mit
WIBERG BIO Honig-Balsamessig
und WIBERG Sesam-Öl.

VP = Verpackung  = Füllgewicht > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten F = Flasche

Mat.-Nr. 304255 / Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten