



# Neue Raritäten aus der Villa Masecri Feinste Nussöle, edler Sherry-Essig

Unsere Neuheit für Liebhaber der Gourmet-Küche: Sherry-Essig aus der süßen Weißweintraupe Pedro Ximénez. Dieser aromatische Weinessig aus der Villa Masecri ist einer der edelsten Spaniens. Nur wenige tausend Liter werden jährlich produziert. Bereits wenige Tropfen entfalten wunderbare Geschmacksnuancen von Honig, Mandeln, Rosinen und Datteln, begleitet von einem Duft nach Pflaumen und Mokka. Sparsam verwendet ist er besonders für die Zubereitung von Vinaigrette und typisch andalusischer Gerichte geeignet. Der Sherry-Essig kostet 29 Euro. **Keyword: Sherry-Essig** Eine perfekte Ergänzung zum nussig-fruchtigen Sherry-Essig sind die Nussöle von „Villa Masecri“. Die naturbelassenen Öle sind schonend kalt gepresst. Das würzige Walnussöl ist ideal zu Blattsalaten, Pasta und gedünstetem Gemüse. Das fein-milde Mandelöl veredelt Salatsaucen, Kräutervinaigrette, Obstsalat und Süßspeisen. Unser Macadamia-Nussöl passt mit seinem leicht süßen Geschmack zu Dressings, Wok- und Fischgerichten. Das dreiteilige Öl-Set kostet 46 Euro. **Keyword: Ölspezialitäten**

