

Das vielseitige Wunder Neu : Gehring's Verjus

Verjus: aus dem mittelfranzösischen vert jus „grüner Saft“ oder mittelalterlich: Agrest, ist ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird. Verjus ist deutlich milder als Essig und stellt eine kulinarische Alternative dar.

Ernte

Die Trauben werden in einem Stadium geerntet, in dem sie noch nicht ganz reif sind. Die Beeren eignen sich am besten, wenn sie gerade mit der Saftbildung begonnen haben.

Herstellung

Die noch unreifen Trauben werden ausgepresst. Nach dem Prozess wird der Saft zur Fertigstellung filtriert.

Wirkung

Es ist gesund, ohne Zusatzstoffe, Histamin und Allergiefrei. Das Produkt kann als Hilfsmittel benutzt werden z.B. bei Magen- und Darmbeschwerden.

Jetzt kommt das Wunder...

Der saure Saft wird zum Verfeinern von Salaten oder als Essenz im Sauerkraut... als Soße verwendet. Sauerbraten findet seine Vollendung durch dieses interessante Produkt.

MHD:11/2020 ♦ Inhalt: 0,5l ♦ Zum Einführungspreis 5.90,- €

