

Pommel

Apfelessig - ein Geschenk der Natur

Traube - Apfel - Kartoffel, das sind die drei Urprodukte, welche die Firmengeschichte der Familie Zweifel seit der Firmengründung 1898 durch die Brüder Paul und Emil Zweifel bis heute geprägt haben. Traube für Wein, Apfel für Most & Obstsaft (ab 1928 Obstessig) und Kartoffel für Pomy-Chips (ab 1958).

Als 1964 der Baselbieter Naturheilkundler und Tüftler François Blöchliger seine Erfindung, den **Pommel** (zusammengesetzt aus «pomme» und «miel»), ein besonders milder Delikatess-Essig mit würzigem Aroma, vorstellte, war der damalige Firmenchef Heinrich Zweifel hell begeistert. Der aus frisch vergorenem Apfelsaft gewonnene Apfelessig wird mit Honig, Molke und Kräutern verfeinert. Der Honig wirkt als natürlicher Puffer gegen die Essigsäure und schützt die Magenschleimhaut. Die spezielle Kräutermischung und die Molke verleihen dem Pommel Apfelessig den einzigartigen Charakter und das gewisse Etwas. Dank einer Kurzzeiterhitzung vor der Abfüllung kann auf Konservierungsstoffe verzichtet werden.

Der Pommel wird nach wie vor nach Familienrezept unter kundiger Leitung von Urs Zweifel, dem Geschäftsführer der Firma Zweifel 1898, hergestellt. Denn schliesslich ist die Rezeptur nach wie vor geheim. Und so steht seit 1969 der Pommel Apfelessig mit seinem einzigartigen und perfekt abgerundeten Geschmack für feinste Schweizer Qualität.

- Pommel schmeckt harmonisch und fruchtig
- Pommel ist sehr mild und magenverträglich
- Pommel ist der ideale Begleiter für Salate
- Pommel eignet sich vorzüglich für Trinkkuren zur Stärkung des Stoffwechsels



Apfel-Essig mit Honig, Molke und Kräutern

Artikel: 111100

7dl

Flasche

Karton: 6 Stück

Ethnie: Schweiz

Produktgruppe: ESSIG

Warengruppe: SPEZIALITÄTENESSIG

Produktionsland: Schweiz

GTIN CU: 7610095331007



Zutaten / Nährwerte:

<https://www.gerig.ch/tb/07610095331007/>

GTIN TU: 7610095331069

