

Du Baron

Krönt Ihre Speisen à la française

Den feinen Facetten verdankt die französische Cuisine ihren Weltruf. Dieser Tradition ist die Marke Du Baron seit 40 Jahren mit ihrem ausgesuchten Assortiment verpflichtet: Die Auswahl geht von delikaten Spezialölen über raffinierte Essigspezialitäten hin zu klassischen Senfvariationen und zu neuen Kreationen mit viel Raffinesse. Bon Appétit!

La Collection des Vinaigres

Erstklassige Zutaten wie Himbeeren, Sherry oder Estragon vermählen sich mit schonend verarbeitetem Essig. Viel Zeit und Sorgfalt stecken die Kreateure des Vinaigres in Lagerung und Reifung: Das ist das Erfolgsrezept von Du Baron für seine edlen Essigaromas. Die feinen Geschmacksnuancen überzeugen Connaisseurs nicht nur in einer Vinaigrette.

La Collection d'Huiles

Du Baron konzentriert sein ganzes Savoir-Faire auf diese Spezialitäten aus Baumnuss, Haselnuss und aus Traubenkernen. Die erlesenen Ölkreationen verlangen viel Sorgfalt bei der Herstellung und das schmeckt man. Es sind echte Inspirationen für Gourmets in der Kombination mit saisonalen Salaten und in der warmen Küche.

La Collection des Moutardes

In jedem Senfkorn steckt die Wahrheit seiner Qualität. Du Baron achtet akribisch auf die Auswahl und die Kontrolle dieser Ausgangszutat für die Zubereitung seiner klassischen und überraschenden Senfvariationen – zum Beispiel mit Honig. Die feinen und die körnigen Geschmacksnoten spielen in der Aromaküche eine wichtige Rolle und sind immer wieder eine geschmackliche Surprise.



Baumnussöl

Artikel: 101314

500ml

Flasche

Karton: 6 Stück

Ethnie: keine Unterteilung

Produktgruppe: OELE

Warengruppe: NUSOELE

Produktionsland: Frankreich

GTIN CU: 7615900325301



Zutaten / Nährwerte:

<https://www.gerig.ch/tb/07615900325301/>

GTIN TU: 7615900002875

