



Pommel

Vinaigre de pomme - un cadeau de la nature

Raisin - pomme - pomme de terre : voici les trois produits de base qui ont imprégné l'histoire de l'entreprise de la famille Zweifel depuis sa fondation en 1898 par les frères Paul et Emil Zweifel jusqu'à aujourd'hui. Le raisin pour le vin, les pommes pour le cidre et les jus de fruits (et le vinaigre de pomme depuis 1928) et les pommes de terre pour les chips (à partir de 1958).

En 1964, lorsque le naturopathe bâlois François Blöchliger a présenté son invention nommée **Pommel** (apposition des mots « pomme » et « miel »), un vinaigre extrêmement doux et délicat avec des arômes épicés, Heinrich Zweifel, le chef de l'entreprise de l'époque, fut immédiatement séduit. Préparé à partir de jus de pomme fraîchement fermenté, le vinaigre de pomme est affiné avec du miel, du petit-lait et des herbes aromatiques. Le miel sert de tampon naturel contre l'acide acétique et protège la muqueuse intestinale. Le mélange spécial d'herbes aromatiques et le petit-lait donnent au vinaigre de pomme Pommel son caractère particulier et un petit plus. Comme le vinaigre est chauffé brièvement avant d'être conditionné, il n'est pas nécessaire d'avoir recours à des agents conservateurs.

Le Pommel est toujours fabriqué selon la recette familiale sous la direction experte d'Urs Zweifel, directeur de l'entreprise Zweifel 1898. En effet, la recette est toujours restée secrète. Et depuis 1969, le vinaigre de pomme Pommel, avec son arôme unique et parfaitement équilibré, est garant de la meilleure qualité suisse.

- Pommel est harmonieux et fruité
- Pommel est très doux et supporté par les estomacs les plus sensibles
- Pommel est idéal pour accompagner les salades
- Pommel est excellent sous forme de cures de boissons pour renforcer de métabolisme



vinaigres



Vinaigre de pommes au miel, petit-lait et herbes

Article: 111100

Contenu net: 7dl

Carton 6 pièces

Emballage: Bouteille