

**GENUSS JEDERZEIT GRIFFBEREIT
IL SAPORE SEMPRE A PORTATA DI MANO**



Schnell, einfach und sicher das Beste. Das zählt am Salat-Buffer. Der neue Spender von AROMICA für Essige und Öle in Spitzenqualität sieht nicht nur gut aus, er ist auch super funktionell.

- offene Flasche einfach entnehmen
- nach Gebrauch wieder einschieben
- die Dichtlippe oben verschließt die Flasche „automatisch“
- hygienisch, tropffrei und jederzeit bereit
- hochwertige Kunststoffe, einfach zu reinigen

Neben dem hochwertigen Aceto-Balsamico in Original-Abfüllung können individuell 4 Essig/Öl-Produkte gewählt werden.

Semplice, veloce e ovviamente sempre il meglio. Ecco cosa conta in un buffet di insalate. Il nuovo dispenser di AROMICA specifico per oli e aceti di massima qualità non solo è di bell'aspetto, ma è anche estremamente funzionale.

- Estrarre semplicemente la bottiglia aperta
- Dopo l'uso inserirla nuovamente
- Il labbro di tenuta superiore chiude la bottiglia "automaticamente"
- Igienico, antigoccia e sempre pronto all'uso
- Materie plastiche pregiate, facili da pulire

Oltre al contenuto originale di pregiato aceto balsamico possono essere scelte a piacere altre 4 tipologie di olio/aceto.



**PREMIUM · ESSIG · ACETO
PREMIUM · ÖL · OLIO**



Die feinen Essig- und Ölkreationen von AROMICA® bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Essig- und Ölsorten geben den Speisen herrliche Noten.

Le finissime creazioni a base di olio e di aceto AROMICA® portano in cucina tutto un mondo di particolarissimi piaceri del palato. Le pregiate varietà di olio e aceto accuratamente selezionate conferiscono alle pietanze delle squisite e irresistibili sfumature.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Ein wichtiges Element in der mediterranen Küche. Die wertvollen und ausgewählten, gekochten Traubenmoste und der Weinessig reifen in Holzfässern und halten das unverkennbare Aroma.

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. e un elemento importante della cucina mediterranea. I pregiati mosti d'uva cotti selezionati e l'aceto di vino maturano in botti di legno e mantengono così inalterato il loro inconfondibile aroma.

SCHWARZE JOHANNISBEERE RIBES NERI

Am Höhepunkt der Reife geerntet, in bewährter Tradition produziert und im Eichenfass gereift. Zum Marinieren von Fisch, Fleisch, Obst oder Gemüse und zum Verfeinern von Saucen.

Aceto Premium - Aceto Balsamico di ribes neri: dalla frutta raccolta in piena maturazione nasce questo prodotto realizzato secondo l'antica tradizione e maturato in botti di quercia. Ideale per marinare pesce, carne, frutta e verdura, nonché per rifinire le salse.

HIMBEER LAMPONI

Eine wohlschmeckende Kombination kaltgepresster Öle, die in dieser Zusammensetzung das ganze Spektrum ungesättigter Fettsäuren abdeckt.

L'Aceto Balsamico di lamponi è un aceto di lamponi con concentrati di aceto di frutta e mosto, prodotto con il tradizionale procedimento dell'aceto balsamico e maturato in botti barrique.

APFEL MELA

Im Barriquefass gereifter und im traditionellen Verfahren erzeugter Himbeeressig mit Konzentraten aus Fruchtweinessig und Fruchtmost.

Aceto Premium - Aceto Balsamico di mele, acidità 5%. La produzione secondo il procedimento tradizionale e il lungo periodo di maturazione in botti di quercia garantiscono a questo prodotto il suo sapore unico.

BIRNE PERE

Der Birnenbalsam ist eine Spezialität aus dem niederösterreichischen Mostviertel. Hergestellt nach alter Tradition und in Holzfässern gereift, entwickelt der Birnenbalsam einen eleganten Geschmack nach Birnen und Honig.

Aceto Premium balsamico di pere, acidità 5%, è una specialità del quartiere "Mostviertel" dell'Austria Inferiore (lett. "quartiere del mosto"). Prodotto secondo la più antica tradizione e maturato in botti di legno, l'aceto balsamico di pere sviluppa un gusto elegante, con un meraviglioso sentore di pere e di mele.



BIER BIRRA

Verwöhnte Gaumen schätzen diese edle Kombination aus Bieressig und Malzextrakt. Zur Verfeinerung von pikanten Salaten, Fleischgerichten und Saucen.

Aceto Balsamico alla birra, acidità 5%. I palati più raffinati sapranno apprezzare questo pregiato abbinamento di aceto di birra ed estratto di malto. Ideale per ingentilirare insalate piccanti, piatti a base di pesce e salse varie.



WEISSWEIN VINO BIANCO

Hergestellt nach traditioneller Balsamico-Methode. Aus Traubensaft durch schonendes Einköchen und Veressigen gewonnen. Im Eichenfass gelagert.

Aceto balsamico di vino bianco, acidità 5%, è ottenuto da succo d'uva sottoposto a delicata cottura e a fermentazione acetica, secondo il tradizionale procedimento di produzione dell'aceto balsamico.

KIRSCH CILIEGIE

Eine erlesene Essigspezialität aus dem Saft reifer Herzkirschen. Fassgelagert mit 5% Säure für Salate, Vorspeisen und Desserts.

Aceto Balsamico di ciliegie. Acidità 5%. Un aceto speciale accuratamente selezionato ottenuto dal succo di ciliegie durane pienamente mature.



ROTWEIN VINO ROSSO

9 Monate im Eichenfass gelagerter Essig der Lagreiner-Traube.

Aceto di uva Lagrein maturato 9 mesi in botti di rovere.



PREMIUM . ESSIG . ACETO ÖL . OLIO .



OLIVEN OLIVA

Reines Olivenöl für den anspruchsvollen Gaumen. Mit mediterranem Flair zum Braten von Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten, für Salate und Gemüse aller Art.

L'olio extravergine di oliva, spremuto a freddo, è un olio Premium interamente. Dedicato ai palati più esigenti, questo pregiato olio extravergine viene prodotto esclusivamente mediante tradizionale spremitura meccanica.



CHILI PEPERONCINO

Hervorragend-feueriges Chiliöl auf Basis von Rapskernöl deutscher Herkunft.

La base dell'olio al peperoncino è un olio vergine di semi di colza di origine tedesca.



DREIERN 3 SEMI

Eine wohlschmeckende Kombination kaltgepresster Öle, die in dieser Zusammensetzung das ganze Spektrum ungesättigter Fettsäuren abdeckt.

Una deliziosa combinazione di oli spremuti a freddo, che in questa composizione copre l'intera gamma degli acidi grassi insaturi. L'elevata percentuale di acidi grassi omega-3, omega-6 e omega-9 è importante per il benessere generale.



HANF CANAPA

Unser Hanföl zeichnet sich durch sein fein-nussiges Aroma mit frischem Granatapfelextrakt aus und wird u.a. für Salate und Smoothies verwendet.

L'olio di canapa AROMICA è caratterizzato dal suo fine aroma di noce abbinato all'inconfondibile nota dell'estratto fresco di melagrana. Viene impiegato, tra l'altro, per le più svariate preparazioni di insalate e smoothie.



KÜRBISKERN SEMI DI ZUCCA

Wird aus schalenlosen Kürbiskernen bester Qualität gewonnen - angebaut von ausschließlich steierischen Bauern.

L'olio di semi di zucca, è un prodotto premiato, ottenuto da semi sgusciati di prima qualità, ricavati esclusivamente da zucche coltivate da esperti contadini stiriani.



OLIVEN MIT LIMONE OLIVA CON LIME

Verbindet bestes, ausschließlich mit mechanischen Verfahrenen gewonnenes, natives Olivenöl Extra Vergine mit frischen Limonen.

Olio extravergine di oliva con lime è un pregiato olio extravergine di oliva, ottenuto esclusivamente mediante delicata spremitura meccanica, messo in infusione con limoni freschi, dando così vita ad un olio deliziosamente aromatico.



WILDER KNOBLAUCH AGLIO SELVATICO

Feinstes Olivenöl gepresst, mit wildem, italienischem Knoblauch angesetzt zur vielseitigen Verwendung in der Küche.

Finissimo olio di oliva messo in infusione con aglio selvatico italiano, per un versatile utilizzo in cucina.



SESAM SESAMO

Hergestellt aus ungerösteten Samen ist im Geschmack und Aroma besonders fein und zart. Zum Veredeln von Salaten, Reis und Sojagerichten.

L'olio di sesamo spremuto a freddo è un olio Premium ottenuto da semi non tostati e risulta particolarmente fine e delicato sia nel sapore che nell'aroma.



BASILIKUM BASILICO

Verbindet bestes, ausschließlich mit mechanischen Verfahrenen gewonnenes, natives Olivenöl Extra Vergine mit frischem Basilikum.

L'olio extra vergine di oliva con basilico di prima spremitura è un olio Premium prodotto unicamente mediante il tradizionale procedimento di spremitura meccanica.



WALNUSS NOCI

Eine handverlesene Spezialität aus ungerösteten Walnüssen. Feiner, zarter, charakteristischer Walnuss-Geschmack.

Il pregiato Olio di Noci è un olio spremuto a freddo, ottenuto da noci non tostate. Si tratta di una specialità accuratamente selezionata.



ORANGE & LEMONGRAS ARANCIA & CITRONELLA

Auf Basis von Rapskernöl nativ deutscher Herkunft mit natürlichem Vitamin E und reich an essentiellen Omega 3 und 6 Fettsäuren.

Olio di colza spremuto a freddo è ottenuto da olio vergine di semi di colza di provenienza tedesca, arricchito con un elevato contenuto di vitamina E naturale e ricco di acidi grassi essenziali omega-3 e omega-6.