

Waldburg Bodega de Vinagres



La bodega Waldburg para vinagres se encuentra ubicada en uno de los parajes más hermosos de Alemania, en la región Bodensee-Oberschwaben (Lago de Constanza - Alta Suabia). Muy cerca de la tranquila localidad de Waldburg hemos creado excepcionales especialidades que están despertando interés y entusiasmo a nivel internacional.

Forma usted parte del círculo de cocineros y gourmets que buscan innovación y creatividad no sólo en recetas nuevas, sino también en las infinitas variaciones de cómo preparar y sazonar las recetas ya familiares? En tal caso le invitamos a probar nuestra gama de vinagres WALDBURG Balsam. A partir de vinagres puramente de frutas hemos creado vinagres balsámicos de suave aroma, frescos e interesantes que - como por arte de magia - reinventan ensaladas, sopas, salsas, pescados y carnes. En su propia bodega y con la gama de vinagres Waldburg Star, VOM FASS ha logrado elevar los nobles vinagres balsámicos a un nivel todavía superior de seducción. Incluso en recetas sencillas y cotidianas se esconden "cinco estrellas" de sabor incomparable. Descúbralas con nuestras creaciones WALDBURG Star.

Waldburg Balsam

Waldburg Balsam de CALAMANSI



7% de acidez. El calamansi (*Citrofortunella microcarpa*) es un fruto parecido a la lima, originario de la China y resultado de la hibridación espontánea de mandarina y kumquat. Esta exótica especialidad a base de zumo concentrado de calamansi (43%) y vinagre de brandy sabe ligeramente a menta y está especialmente indicado para aliños de ensaladas y salsas.

Waldburg Balsam de CERVEZA



5% de acidez. Especialidad de vinagre elaborada a base de malta y concentrado de vinagre de cerveza. Nuestro vinagre *Balsam*, de color marrón oscuro, ha envejecido en barricas de roble acariciadas por el aire fresco de los Alpes alemanes. Elaborado según la fórmula exclusiva de Vom FASS a base de malta y vinagre de cerveza, seguidamente refinado con vinagre de brandy. Disfrútelo presentándolo como salsa *dip* para huntar quesos maduros o verduritas crudas.

Waldburg Balsam de FRAMBUESA



6% de acidez. Especialidad a base de vinagre de frambuesa y zumo concentrado de frambuesa. Para las ensaladas de hoja verde, macedonias y fantásticas salsas para carne y caza. También para condimentar dulces.

Waldburg Balsam de CEREZA



6% de acidez. Especialidad a base de vinagre de cereza y zumo concentrado de cereza. Esta creación, a la vez afrutada y ácida, resulta especialmente interesante combinada con aceite de oliva o aceites de nueces, avellanas, almendras u otros frutos secos y usada para aliñar en ensaladas. Verter una pequeña dosis (según gusto) de nuestro *Balsam* en agua con o sin gas, obtendrá una bebida refrescante y natural sin edulcorantes añadidos.

Waldburg Balsam de GRANADA



6% de acidez. Aderezo a base de zumo concentrado de granada y vinagre de brandy. Exquisito en aliños que contengan aceite de avellana para aderezar ensaladas verdes con variedades de lechuga de sabor intenso.

Waldburg Balsam de UVA CON JENGIBRE Y LIMÓN



5,5% de acidez. Especialidad Waldburg Balsam de uva con extractos de limón y jengibre. Vinagre balsámico de uva, jengibre y con fresco sabor a limón. La base de nuestro excelente vinagre es el zumo de uvas blancas extraído naturalmente. Este vinagre es ideal para marinar y dar sabor a aves y pescados. Úselo también para aliñar sus ensaladas y compruebe que es perfecto para verduras o guisos al *Wok*.

Waldburg Balsam de MANZANA



Aprox. 4% de acidez. Aderezo a base de zumo concentrado de manzana y vinagre de manzana, madurado en barrica de madera y ennoblecido por un período de crianza en barrica de roble. Esta creación de nuestra propia bodega destaca por sus concentrados aromas a fruta, espesa consistencia y agradable acidez. Ponga una nota especial en los aliños para ensaladas, platos de carne aviar y aperitivos sin alcohol.

Waldburg Balsam de MEMBRILLO



5% de acidez. Especialidad a base de vinagre de membrillo y zumo concentrado de membrillo. De color amarillo dorado hasta ámbar, suavemente afrutado, con una muy bien equilibrada acidez. Ideal para mezclar con aceites de piñones, pistachos o girasol y aliñar canónigos o lollo rosso.

Waldburg Balsam de PERA



5% de acidez. Especialidad a base de vinagre de pera y zumo concentrado de pera. De color ámbar, sabrosamente afrutado, ligeramente acerbo y con un inconfundible puntito de acidez. Excelente combinación para con los aceites de colza, nueces, girasol o aguacate; ideal para las ensaladas ricas en lechuga francesa o lechuga roja de hoja de roble.

Waldburg Balsam de MIEL



5% de acidez. Especialidad a base de miel de flores del bosque y vinagre de miel. Marinadas y aliños para ensalada adquieren una armónica reminiscencia al sabor de la miel. Este vinagre redondea el sabor de las salsas para carnes y aporta un suave componente agrídulce a los platos de cocina asiática.

Waldburg Balsam de MANGO



6% de acidez. Especialidad que combina vinagre (60 %) y puré de mango (28%). La base de este vinagre la constituyen mangos filipinos de la variedad *carabao*. Para crujientes ensaladas, macedonias y aves, así como cocina al wok.

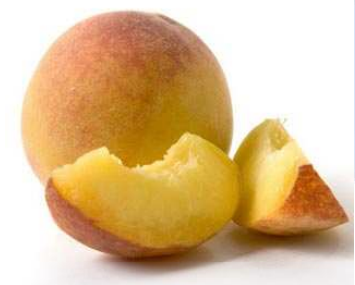
Waldburg Balsam de FRESA



5% de acidez. Aderezo a base de vinagre de fresa y pure de fresas. Esta creación de nuestra propia manufactura de vinagres es ideal para aliñar ensaladas afrutadas (con aceite virgen de pistacho por ejemplo), salsas *dip* o para acompañar esparagos.

Nuestro consejo : Añada agua mineral para obtener una bebida muy refrescante.

Waldburg Balsam de MELOCOTÓN



Especialidad a base de vinagre de melocotón y de pulpa de melocotón. 5% de acidez. Para esta creación afrutada de nuestra propia manufactura de vinagres solo utilizamos pulpa de melocotón suave y aromático de Italia. Es ideal para aliñar ensaladas de hoja verde acompañadas de un suave aceite de oliva o de fruto seco , para sazonar salsas y marinadas y para acompañar macedonias de fruta, helados o

quesos suaves.

Nuestro consejo: Bébalo, solo como aperitivo o mezclándolo con agua mineral.

Los vinagres *Waldburg Balsam* rojos son ideales para la creación de salsas y guisos elaborados con carnes rojas. Añádalo a sus vinagretas, mezclándolo con mostaza y con otros *Balsam* (como por ejemplo el de granada). Incorpore también una pizca de sal y de azúcar y un poco de cebolla en aros o picada, la ensalada será perfecta. Los vinagres *Waldburg Balsam* más claros se adaptan muy bien a carnes blancas como pollo y a pescado, ya sea para marinar o para crear vinagretas de todo tipo.

Waldburg Star

Waldburg Star de DÁTIL



Preparación elaborada a base de concentrado de zumo de dátil y vinagre de dátil. Aprox. 3 % de acidez. Esta creación de la casa Vom FASS, combina en perfecta armonía el dulzor del concentrado del zumo de dátil y la acidez del vinagre puro de dátil. Ligeramente cremoso, El WALDBURG Star de dátil es ideal como base para el aliño de ensaladas, salsas, ensaladas de tomate o para refinar postres. Como salsa *dip*, dará un toque final a su surtido de quesos. Verter una pequeña dosis (según gusto) de nuestro *Balsam* en agua con o sin gas, obtendrá una bebida refrescante y natural sin edulcorantes añadidos.

Waldburg Star de HIGO



Aprox. 3% de acidez. Esta creación agridulce de nuestra propia manufactura de vinagres se elabora con zumo concentrado de higo y vinagre de higo. Ideal en salsas, aliños a base de aceite de oliva (p.ej. para ensaladas), postres o en *dips* para acompañar surtidos de quesos. Nuestra sugerencia: Disfrute del Waldburg Star Higo como aperitivo sin alcohol.

Waldburg Star de FRAMBUESAS SILVESTRES



Aprox. 4% de acidez

Aderezo a base de zumo concentrado de frambuesa silvestre y vinagre de frambuesa silvestre. Un intenso aroma afrutado, una consistencia espesa y una equilibrada acidez caracterizan este producto estrella de nuestra propia manufactura. Con este

vinagre usted aportará un toque espectacular a postres, carnes y aperitivos sin alcohol.

Waldburg Star de MANZANA



Aprox. 4% de acidez

Aderezo a base de zumo concentrado de manzana y vinagre de manzana, madurado en barrica de madera y ennoblecido por un período de crianza en barrica de roble. Esta creación de nuestra propia bodega destaca por sus concentrados aromas a fruta, espesa consistencia y agradable acidez. Ponga una nota especial en los aliños para ensaladas, platos de

carne aviar y aperitivos sin alcohol.

Sabía usted...

...que nuestros vinagres Waldburg Balsam o Star, sea diluidos con agua mineral o solos, constituyen un delicioso aperitivo en los días de intenso calor veraniego? Pruébelos con un poco de hielo picado!

Aceto Balsamico di Modena

ACETO BALSAMICO DI MODENA "MALETTI"

6% de acidez. Espeso, con una densidad de aromas casi incomparable ... así es como se nos presenta tras larga maduración en barrica.

ACETO BALSAMICO DI MODENA "CALIDAD DORADA"

6% de acidez. Un sabor especialmente redondo, suave y delicadamente aromático – para todas las ensaladas y para dar un toque final a salsas frías o calientes, pescados y platos de carne.

Vinagre de Jerez Reserva

Vinagre de vino, 7,5% de acidez, contiene sulfitos

Este excelente vinagre no puede faltar en toda cocina de cinco estrellas. Da notas abundantes a carnes y chorizos. Excelente en la preparación de salsas mezcladas con aceite virgen de nuez.