

Dr. Höhls BioEss

FOTO: WWW.BIOESS.DE



GEWINNE

Manchmal muss es einfach Natur sein: Die gesundheitsfördernde Wirkung des Apfelessigs ist seit Jahrhunderten bekannt und wird in Zeiten des steigenden Interesses an gesunden Lebensmitteln wieder populärer. In der hessischen Kelterfamilie Höhl wird neben Apfelwein bereits seit 1779 wertvollster biologischer Apfelwein auch zu Essig vergoren. Dr. Johanna Höhl hat das Familienrezept weitergetragen: Damals wie heute stammen die Äpfel aus kontrolliert ökologischem Anbau von biologischen Streuobstwiesen. Mit seinem fruchtig-vollmundigen Geschmack und der ausgewogenen Säure eignet sich „Dr. Höhls BioEss“ hervorragend als Grundlage für Marinaden oder Salatsoßen – gemischt mit Honig ergibt sich eine ausgewogene Säure-Süße-Balance, die mit Kräutern oder Gewürzen einfach und lecker ergänzt werden kann. Da der BioEss ohne schweflige Säure hergestellt wird und bei der Klärung auf Hilfsmittel wie Gelatine verzichtet wird, ist Dr. Höhls BioEss besonders wertvoll und auch für die vegane Küche geeignet. Dr. Johanna Höhl schwört außerdem auf die Apfelessig-Trinkkur: Täglich ein Glas Wasser mit zwei Teelöffeln Apfelessig gemischt getrunken, sorgt für ein gesteigertes Wohlbefinden. Mehr Anwendungsmöglichkeiten und leckere Rezepte gibt's auf der Website. •dr WWW.BIOESS.DE

ÜBER WWW.GAB-MAGAZIN.DE GIBT ES FÜNF SETS Á 1 FLASCHE BIOESS APPELESSIG KLAR SOWIE 1 FLASCHE BIOESS APPELESSIG NATURTRÜB ZU GEWINNEN