

Die Balsamico-Innovation im Essig-Regal: FELDMANN Manufaktur Weinessig Balsamico Balance – ab sofort erhältlich

Der erste Balsamico mit Nutri-Score B für viel Geschmack mit weniger Zucker

Mainz, 06.10.2021 – Die FELDMANN Manufaktur aus dem Unternehmensverbund Speyer & Grund erweitert ihr Sortiment von Premium-Essigen in Manufakturqualität um eine weitere Essig-Innovation: den Weinessig Balsamico Balance. Diese Essiginnovation „made in Karlsruhe“ bietet volles Aroma bei niedrigem Zuckergehalt und besteht zu 100 Prozent aus natürlichen Bio-Zutaten. Der innovative Balsamico-Essig ist mit seinem Nutri-Score B derzeit einzigartig im Markt.

Geschmackvoller Balsamico mit Nutri-Score B

Der Balsamico Balance enthält dank seiner innovativen Rezeptur 30 Prozent weniger Zucker als herkömmliche Balsamico-Essige. Aus diesem Grund ist er mit dem Nutri-Score B ausgezeichnet. Geschmacklich steht der Balsamico Balance seinem italienischen Pendant in nichts nach: Er überzeugt mit einem fruchtig-kräftigen Profil und einer klassischen Säure.



Der Balsamico Balance eignet sich durch seinen leichten Genuss besonders für frische Salate, zum Verfeinern von Suppen und Saucen oder als Geschmacksnote in geschmorten Fleischgerichten. Aber auch beim Marinieren und Einlegen von Fleisch, Fisch und Gemüse stellt er sein Können unter Beweis.

Der Balsamico Balance ist klimaneutral zertifiziert. Wie alle Produkte der FELDMANN Manufaktur wird der Balsamico Balance aus 100 Prozent natürlichen und bio-zertifizierten Zutaten hergestellt.

Mehr Nachhaltigkeit für echte Kulinariker

„Wir verarbeiten und produzieren Naturprodukte, deshalb bestimmen Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung unsere tägliche Arbeit. Auch Verbraucher:innen legen immer mehr Wert auf nachhaltige, möglichst regionale und qualitativ hochwertige Produkte“, sagt Oliver Sladek, Geschäftsführer von Speyer & Grund zu den Produkten der Marke FELDMANN Manufaktur. „Unsere Marke steht für innovative Premium-Essige in Manufakturqualität. Wir versuchen damit ein Sortiment anzubieten, dass den Anforderungen an eine bewusste und nachhaltige aber auch geschmackvolle Küche gerecht wird.“



Ein neues Mitglied der Produktfamilie

Der Balsamico Balance reiht sich in ein innovatives und hochwertiges Sortiment von Fruchtessigen ein: Mit dem Natur-Apfelessig Balsamo hat die FELDMANN Manufaktur im Frühjahr bereits einen unfiltrierten, unpasteurisierten Bio-Apfelessig für bewusste Genießer auf den Markt gebracht. Dank innovativer Rezeptur und Herstellung hält er die perfekte Balance zwischen samtig-milder Säure und fruchtiger Süße und bietet damit einen einzigartigen Geschmack. Als Clean Label-Produkt besteht er zudem nur aus einer Zutat: 100 Prozent Bio-Äpfel.

Der Natur-Apfelessig Balance mit Bio-Stevia-Tee-Extrakt ist der leichte und fruchtige Verfeinerer der Produktfamilie. Der Balance enthält weniger Zucker und trägt wie der Balsamico Balance den Nutri-Score B – für eine bewusste und ausgewogene-Ernährung.

Der Natur-Apfelessig Bodensee ist der Klassiker der Familie aus 100 Prozent regionalen Bio-Äpfeln vom Bodensee. Er ist der klassische fruchtig-saure Apfelessig für die Küche zum Einlegen, Kochen, Schmoren, eignet sich aber genauso gut für altbekannte Wohlfühl- und Beauty-Anwendungen mit Apfelessig, die über Generationen weitergegeben werden.



Der Weinessig Balsamico Balance ist ab Mitte Oktober national in zahlreichen REWE-Märkten, in Edeka-Märkten in der Region Südbayern und ab November über den REWE-Lieferservice erhältlich.

Weitere Informationen zur FELDMANN Manufaktur finden Sie unter: <https://feldmann-manufaktur.de/>.

Bildmaterial zur Meldung finden Sie in unserem Pressebereich unter: <https://feldmann-manufaktur.de/presse/>.

Über Speyer & Grund

Die Speyer & Grund GmbH & Co. KG ist ein 1863 gegründetes Familienunternehmen mit Sitz in Mainz. Das Unternehmen ist bekannt durch den Essig-Marktführer Surig, der Essigessenz und Zitronensäure in höchster Lebensmittelqualität anbietet. Zudem gehört die Friedrich Feldmann GmbH & Co. KG mit Sitz in Karlsruhe, die auf Apfelessig spezialisiert ist, seit 2013 zum Unternehmensverbund. Nachhaltigkeit und Verantwortung gegenüber Mensch und Natur spielen eine große Rolle für Speyer & Grund. Durch Innovationen bei Rohstoffen, Herstellung und Verpackung werden die Marken diesem Anspruch immer mehr gerecht. Für das Unternehmen sind rund 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig.

Pressekontakt

Camilla Jokisch

Fink & Fuchs AG

+49 611 74131 89

speyerundgrund@finkfuchs.de