

DER ESSIG JOSÉ PÁEZ LOBATO

Der Essig José Páez Lobato ist ein Essig sehr hoher Qualität, der aus Weinen der Region von Jerez gewonnen wird.

Die sorgfältige, langsame und feine Herstellung unserer Essige verleiht ihnen einige aussergewöhnliche Charakteristiken, von denen besonders folgende hervorstechen: seine Bernsteinfarbe, die durch die lange Jähung in Eichenfässern entsteht; sein köstliches und feines Aroma und sein exzellenter Geschmack, die den Jerez-Essig in ein einzigartiges und unersetzliches Produkt der alten Gastronomie der ganzen Welt verwandeln.



Der Jerez-Essig illustriert das alte spanische Sprichwort „de tal palo tal astilla“, was soviel heißt wie, „von einem guten Produkt kann nur ein weiteres gutes Produkt kommen“. „De tal vino, tal vinagre“, „Von so einem Wein, so ein Essig“, könnte man vom Jerez-Essig sagen. Er wird auf die einfachst mögliche Art., durch die Aktion eines Mikroorganismus, der den Alkohol des Weins aufnimmt, in Essigsäure verwandelt. Umgekehrt, was den Jerez-Essig von anderen Essigen unterscheidet ist sein Rohstoff und die einzigartige Methode der Herstellung.

Unsere Weine sind die ideale Ergänzung bei der Zubereitung von Gemüsesalaten, Meeresfrüchtesalaten oder Fischsalaten, Dressings und traditionellen Sommersuppen wie das „Gazpacho Andaluz“.

Aufgrund der hohen Qualität und sorgfältiger Aufbereitung sind unsere Essige hoch konzentriert in Säure und Aromen, wodurch nur sehr geringe Mengen benötigt werden.



UNSERE BESTEN ESSIGE FÜR DIE BESTEN TAFELN:

GRAN CAPIRETE - Reserve 50 Jahre - 8° Säuregehalt.

CAPIRETE - Reserve 20 Jahre - 8° Säuregehalt.

VINAGRE DE JEREZ - Solera 8 Jahre - 8° Säuregehalt.

VINAGRE DE JEREZ - 7° Säuregehalt.



BODEGA JOSÉ PÁEZ LOBATO

WEINE UND ESSIGE AUS JEREZ

Import & Vertrieb:

Recam GmbH

Import mediterraneer Naturprodukte

Ignenstr. 57 • 50858 Köln

info@recam.de • www.recam.de



BODEGA JOSE PAEZ LOBATO

Die Weinkellerei (=Bodega) wurde 1933 durch Francisco Páez Sánchez gegründet. Sie ging in den Besitz seiner Söhne über, von denen einer, José Páez Lobato, seine Produkte unter der Bezeichnung „Bodegas José Páez Lobato“ weiterführt.

Zum Besitz der Weinkellerei zählen 4.000 Eichenfässer, ein Flaschenabfüllwerk mit einer Kapazität von 10.000 Flaschen täglich und eine Kühlvorrichtung für die Behandlung von Wein und Essig. Ausserdem besitzen sie 20 ha Weingärten mit z. T. weißen und roten Weintrauben.

Der Jerez-Essig entsteht durch Fermentierung des Jerez-Weines, der durch natürliche Zugaben zu Essig gärt und dadurch mit **Vitaminen** angereichert wird.



Der Essig von José Páez entspringt der Traube Palomino aus der Region Jerez. Wenn die Traube gepresst wird, ist der erste gewonnene Most der Beste, welcher in Jerez

Dotter genannt wird. Dieser erste Most wird anschliessend nach alter Tradition wie sie nur in Jerez einzigartig ist - behandelt.

Diese Methode erlaubt uns, eine gleichbleibende Qualität der gewonnenen Flüssigkeit in den Eichenfässern zu erhalten, welche vorher Wein von Jerez enthielten. Auf diese Weise hat das Holz bestimmte Aromen aufgenommen, die später an den Essig abgegeben werden und dadurch dem Essig einen einzigartigen Geruch und Geschmack verleihen.



GAZPACHO ANDALUZ

Zutaten für 8 Personen.

2 Kg. gut reife Tomaten, 1 Paprikaschote, eine Tasse in Wasser aufgeweichtes Brot, 1 mittelgroße Gurke, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 8 El Olivenöl, 5 El Jerez-Essig, Salz, 1 L Wasser.

Tomaten halbieren und zusammen mit aufgeweichtem Brot in einen großen Topf geben. Würfelig geschnittene Paprikaschote, Gurke und gepressten Knoblauch dazugeben. Öl, Jerez-Essig und etwas Salz daruntermischen. Mit ca. 1/2 l Wasser aufgießen und 1 Std. ziehen lassen. Im Mixglas mixen, restliches Wasser und evtl. noch Essig dazugeben.

Suppe kalt servieren. Als Garnierung eignen sich würfelig geschnittenes Brot, Gurken, gehackte Zwiebel und hartgekochtes, gehacktes Ei.

ENSALADA

Zutaten für 6 Personen.

1 Kopfsalat, 3 Tomaten, 1 gekochtes Ei, schwarze Oliven, 1 Zwiebel, 1 handvoll Rotkohl, 1 Dose Thunfisch in Öl, Extra Virgen Olivenöl, Salz, Jerez-Essig.

Kopfsalat putzen und mit Blättern Teller auslegen. Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Salatblätter legen. Gekochtes Ei auch in Scheiben geschnitten, schwarze Oliven, Zwiebel fein gehackt und abgetropften Thunfisch darauflegen. Ins Zentrum ein bißchen Rotkohl als Verzierung geben. Dressing: Olivenöl, Salz und Jerez-Essig vermischen, abschmecken und fertig zum Servieren.



BODEGA CALLE PAJARETE, 6 JEREZ DE LA FRONTERA



ERDBEEREN NACH SHERRVWEINESSIG

Zutaten für 6 Personen.

1/2 Kg. Erdbeeren, Zucker, einige Tropfen Weinessig JPL.

Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen, auf eine Platte legen, Zucker und einige Tropfen Weinessig dazu geben.

Drei bis Vier Stunden einweichen. Der Essig mit dem Saft der Erdbeeren und mit dem Zucker zusammen ergibt einen köstlichen Sirup.