

Info-Kit Feinkost-Zöllner, Stand 06/2025, Thema Basilikum-Blüten-Essig.

An allen Grafiken und Fotos habe ich entweder Urheberrechte, Copyright oder Nutzungsrecht.
Am Bild salat.png habe ich das Nutzungsrecht zu Werbezwecken. (iStock-505696002.jpg)
Es sei Dir / Ihnen hiermit gewährt, diese zu Werbezwecken einzusetzen.

Ausführliche Informationen auf der Homepage: <https://feinkost-zoellner.de>, oder
Tel.: +49 (0) 171 289 4040.

Vollständiger Name des Produktes: *Barntener-Freiland-Basilikum-Blütenessig*
Kurzschreibweisen, Varianten: *Freiland-Basilikum-Blütenessig*
Basilikum-Blüten-Essig
Basilikumblüten-Essig
Basilikum-Blütenessig

Stichpunkte, Textvorschläge: (Bitte entsprechende Texte auswählen)

- Kaum zu glauben: Exotisch, mediterran, und doch aus Norddeutschland.
- Wer die Farbe schon geil findet, dem sei gesagt:
"Schmeck noch besser als er aussieht!"
- Ein Premiumessig, der sich hinter keinem Balsamico zu verstecken braucht.
- So sehen Sieger aus!
- Ein Siegertyp aus dem Landkreis Hildesheim:
1. Platz bei einer großen internationalen Verkostung. 750.000 Leser.
- Je nach Saison, ein Knaller zu Spargel, Cremesuppen, in Drinks oder einfach nur zu frischem Salat.
- Irre Tips, Ideen und Anregungen zum Barntener-Freiland-Basilikum-Blütenessig finden sich im Gastbuch der Homepage: <https://feinkost-zoellner.de/#gastbuch>
- Besuchen Sie mich *auf dem EVENT**. Ich überzeuge Sie sich persönlich von diesem einmaligen und großartigen Aroma. Sie werden es lieben. **bitte Text anpassen*
- Besuchen Sie meinen Onlineshop unter: <https://feinkost-zoellner.de/#onlineladen>
- Informieren Sie sich ausführlich auf:
<https://feinkost-zoellner.de>

Textvorschläge Ende

Grafiken:

Social Media Kacheln

Portrait, Landscape und Quadrat für

Facebook und Instagram optimiert.

Sowie Produktfotos für Online und Print.



Alle Rechte liegen bei Matthias Zöllner ©2025 keine Namensnennung Erforderlich



2024_flasche.png



ortsschild.svg

Für mehr, als nur Salat →



Salat_mit_Text.png



salat.png



bluete.png



qr-feinkost-zoellner.png

Die Seite mit
dem Handy
öffnen,
weiterreichen.



Homepage:
<https://feinkost-zoellner.de>
QR-Codeweiterreichen.png



AuftrittPortrait.jpg



AuftrittLandscape

TESTSIEGER

Das österreichische Gartenmagazin

GARTEN

+HAUS

MAI 23



SEHR GUT (4,8)



Im Vergleich:
7 Essige in Kategorie
Obst-, Gemüse-,
Blütenessig.
2x sehr gut.

**Ausgabe
05/2023**

<https://www.garten-haus.at>

Die Jury



Angelika Kraft
Redakteurin
GARTEN+HAUS

Angelika Kraft: Verkostungs-
leiterin, Sommelière, Diplom-
Kaffeesommelière
Elisabeth Cvach: HLF-Absolventin
Ursula Ludwig: Weinakademikerin
Alexander Lupersböck:
Weinakademiker
Erich Schöller: Sommelier,
Sparkling-Wine-Sommelier
und Diplom-Biersommelier
Johanna Wiktorin: Genießerin
Mario Witt: Diplom-
Kaffeesommelier



Obst-, Gemüse- und Blütenessig

							
Wertung	★★★★★ 4,8	★★★★★ 4,8	★★★★ 4,3	★★★★ 3,8	★★★ 3,3	★★★ 3,0	★★★ 3,0
Produkt	Basilikumbüten- essig	Feigenessig	Bio Apfel-Birne naturtrüb	Bio Quittenessig	Apfelessig	Tomatenessig	Bio Gurkenessig
Optik	Tolle Farbe in Quietschrosa.	Karamellfarben, leichte Trübe.	Helles Braun mit roten Reflexen, klar.	Ansprechende Optik, hellgelb, klar.	Helles Gelb-Braun, klar.	Helles Karamell- braun, leicht trüb.	Helle Farbe, nahezu durchsichtig, klar.
Geruch	Basilikum pur, man hat das Ge- fühl, man riecht an der Staude.	Wunderbarer Duft nach Honig, herbe Frucht, Blumen- wiese.	Schönes Frucht- aroma, Birne gut erkennbar.	Deutliche süße Noten, Quitte, Kandiszucker.	Authentischer Apfel-Duft, süß- saure Anmutung, voll, frisch fruchtig.	Dunkelaromatisch, würzig, Sojasauce, aber auch frische Zitrone.	Zurückhaltend, eingelegte Gurken, Senfkorn, Dille.
Geschmack	Intensiv Basilikum auch am Gaumen, angenehm kräu- terig, stimmige Säure. Ein tolles Produkt!	Harmonisches Mundgefühl, runder Geschmack, Feige, Säure gut eingebunden, dezent Süße. Top!	Wunderbare Fruchtnoten, frische Anmutung, Säure gut einge- bunden.	Angenehm am Gaumen, runder Geschmack, gemüsig, deutliche Säure.	Rundes Mund- gefühl, gutes Apfel-Aroma, deutliche Säure, kurzer Abgang.	Dezentes Paradeiser-Aroma, getrocknete Tomate, guter Abgang.	Gurke eindeutig erkennbar, dazu stimmige Säure, herbe Aromen.
Einheit	200 ml	250 ml	500 ml	250 ml	500 ml	250 ml	250 ml
Preis	€ 13,-	€ 6,90	€ 4,90	€ 5,90	€ 6,50	€ 6,80	€ 5,90
Hersteller	Feinkost Zöllner www.feinkost- zoellner.de	Farmer-Raben- steiner, www. kuerbiskernoel.at	Bio Essigmacherin- nen, <a href="http://www.essig-
macherinnen.at">www.essig- macherinnen.at	Schlattbauerngut <a href="http://www.schlatt-
bauerngut.at">www.schlatt- bauerngut.at	Karl Buchta	Oswald/Schaffer <a href="http://www.essigmanu-
faktur.at">www.essigmanu- faktur.at	Pankrazhofer www.pankrazhofer.at