LittlePlTs – Essig & ÖL-Guide

Harmonische Essig- & Ölkombinationen

Tipps:
- Ein gebundenes Dressing erhält man mit Honigsenf
- Mit getrockneten Kräutermischungen schafft man unzählige Variationen

Essig / Öl	Aceto Balsamico Bianco	Aceto Balsamico di Modena IGP	Balsamico Spezial	Cassis-Orange	Dattel-Balsam-Creme	Erdbeer-Aperitiv	Feigen-Balsam-Creme	Granatapfel Balsam	Himbeer Balsam	Holunder-Apfel-Limette	Kirsch-Mandel-Balsam	M.d.Champagne	Muskat	Passionsfrucht	Sherry	Tomaten-Balsam	Zitronen-Balsam
Bärlauchöl	x	x	x					x	x			x	x		x	x	
Basilikumöl	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x
Ingweröl	x	x	x		x		x	x			x						
Knoblauchöl	x	x	x									x	x		x	x	
Kürbiskernöl	x	x	x		x	x	x	x			x			x		x	x
Lemongrasöl	x	x	x	x		x		x	x	x							
Öl m. Kräutern	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Orangenöl	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x			x		x	
Pfefferöl	x	x	x	x		x		x	x	x	x		x	x	x	x	x
Rapsöl Alba	x	x	x														
Rosmarinöl	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Steinpilzöl	x	x	x														
Walnussöl				x	x	x	x	x	x	x	x			x			x
Weißes Trüffelöl	x		x			x						x	x		x		
Zitronenöl	x		x	x	x	x	x		x	x	x			x	x	x	