

Unsere Leistungen - Angepasst an Ihre Wünsche

Beratung bei:

Ideenfindung und
Projektierung Ihres Essigs,
Ausstattung, Deklaration,
Vermarktung
und vielem mehr!

Lohnveressigung Ihres Grundweines im Submersverfahren:

ab mindestens 250 Litern
inkl. Essigsäurebestimmung

Veredelung Ihres Rohessigs:

durch Klärung und Filtration

Flaschenfüllung:

auf Wunsch mit
Pasteurisation auf saubere
(ex Glashütte) Flaschen
verschiedenster Formen und
Größen

Verschuß mit Griffkorken,
Kronkorken oder
Schraubkapseln

Versiegelung mit Schrumpf-
kapseln oder Selbstklebe
siegeln

Kartonierung

Palettierung

und vieles mehr!



Über uns

Die Essigmanufaktur zur Freiheit entstand aus
der Leidenschaft für qualitativ hochwertige und
vor Allem außergewöhnliche Lebensmittel.

Den gleichen Anspruch und die gleiche
Leidenschaft, verbunden mit Wissen und
Erfahrung im Bereich der Essigherstellung stellen
wir Ihnen, als unserem Kunden, auch im Bereich
der Lohnveressigung zur Verfügung.

Es macht uns immer wieder große Freude, aus
einem guten Wein einen mindestens genauso
guten Essig zu bereiten.

Daß wir dabei die gleichen Qualitätsstandards, wie
bei unseren eigenen Essigen anwenden, versteht
sich für uns von selbst.



Haben wir Sie **neugierig gemacht**? Dann
freuen wir uns auf **Ihre Anfrage**, herzlichst,

fürger & Alisabel Katzenmeier

Essigmanufaktur zur Freiheit

Freiheitsstraße 20

64385 Reichelsheim

Mail: info@zurfreiheit.de

www.zurfreiheit.de



Lohnveressigung



Feinste Essige - ein Trend mit Potenzial

Hochwertige Essige sind seit Jahren fester Bestandteil einer anspruchsvollen Küche.

Essige, die den heutigen Ansprüchen genügen sollen, werden fast ausschließlich im Submersverfahren hergestellt. Dieses Verfahren bedeutet allerdings eine hohe Anfangsinvestition sowie einen hohen Lern- und Arbeitsaufwand..

Um zu vermeiden, dass sich Essigbakterien im ganzen Betrieb ausbreiten, braucht man einen Raum, der möglichst weit von lagernden Weinen entfernt sein sollte. Selbst dadurch kann eine Kontamination oft nicht ganz vermieden werden – ein hohes Risiko für den ganzen Betrieb !

Die Lohnveressigung bei uns bietet Ihnen die Möglichkeit, ganz ohne die oben aufgeführten Nachteile Essige aus Ihren Weinen anzubieten.

Neben der damit möglichen Steigerung Ihrer Wertschöpfung können Sie außerdem Ihren Kunden ein neues und einzigartiges Produkt anbieten, das schon nach kurzer Zeit seine Liebhaber finden wird.

Denn, genau so einzigartig wie Ihre Weine werden auch Ihre Essige!



Ihre Weine - Basis außergewöhnlicher Essige

Ganz gleich, ob es sich um Weißwein, Rotwein oder Obstwein handelt, grundsätzlich ist eine Veressigung aller Weinarten möglich.

Damit Ihre Essige auch wirklich außergewöhnlich werden, müssen die verwendeten Grundweine möglichst aromatisch und frei von Fehltonen sein.



Firnige Weine werden durch die Belüftung im Fermenter zu hervorragenden Essigen. Gleiches gilt für Weine mit einem erhöhten Gehalt an flüchtiger Säure, auch dies ist kein Hinderungsgrund für einen guten Essig.

Gerade Weine, die als nicht mehr marktfähig eingestuft werden müssen, bilden oft

eine hervorragende Basis für gute Weinessige. Die Lohnveressigung bietet darüber hinaus den Vorteil, daß die viele Arbeit und die hohen Kosten, die in diesen Weinen bereits stecken, nicht verloren sind.

Anspruchsvolle Kunden sind gerne bereit, den durch eine qualitativ hochwertige Weiterverarbeitung, Lagerung und Produktausstattung gestiegenen Mehrwert entsprechend zu honorieren.

Gerade im Vergleich zu den vielen, im Handel erhältlichen Industrieessigen der großen Hersteller, sind handwerklich hergestellte Essige bei vielen Kunden sehr beliebt!



Unsere Erfahrung - Voraussetzung einwandfreier Verarbeitung

Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung in der Herstellung prämierter Essigspezialitäten !

Jeder Rohstoff ist anders, und reagiert daher auch unterschiedlich auf Hefen und Essigbakterien.

Auch die Anforderungen an die alkoholische sowie an die anschließende essigsäure Gärung sind bei jedem einzelnen Produkt unterschiedlich.

Da wir seit Jahren die verschiedensten Früchte und Gemüse zu Frucht- und Balsamessigen verarbeiten, können wir bei der Veressigung



Ihres Weines auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückgreifen.

Dies ermöglicht es uns, Ihre Weine schonender zu veressigen, wodurch mehr Frucht- und Aromastoffe erhalten bleiben.

Natürlich übernehmen wir auch die anschließende

Weiterverarbeitung Ihres Essigs für Sie, von der Flaschenfüllung, bei der verschiedenste Flaschengrößen und -formen möglich sind bis hin zur Versiegelung, Etikettierung, Kartonierung und Palettierung.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei allen Punkten beratend zur Seite!

