

# Salat-Dressing-Variationen

Verfeinern Sie Ihre Salate mit den folgenden Kombinationen unserer Produkte. Schnell und einfach zubereitet lassen sich leckere Dressings und Marinaden kreieren:

---

- Tomaten Balsam Essig + Zitrone auf Olivenöl + Bruschetta Classic
  - Soja Balsam Essig + Passionsfrucht Aperitif Essig + Sesam Öl + Thai Mix
  - Crema Balsamica Classica + Castello Zacro Olivenöl + Orangen Senf
  - Feigen Balsam Essig + Olivenöl mit Kräutern der Toskana + Feigen Senf
  - Granatapfel Balsam Essig + Zitrone auf Olivenöl + Bruschetta Mix
  - Roter Weinbergpfirsich Balsam Essig + Walnussöl + Roter Weinbergpfirsich Senf
  - Erdbeer Aperitif Essig + Haselnussöl + Aprikosen Senf
- 

**Als klassische italienische Variante lassen sich unsere Blends zusätzlich wie folgt empfehlen:**

Mischen Sie 75 ml Olivenöl mit 50 ml **Crema Balsamica Classica** und einem Teelöffel des entsprechenden Blends.