



130g
SPEZ392

Elisenlebkuchen »Olive Noir«

Tres Aromas

Olive Noir, schwarze Olive. Was hat Lebkuchen mit schwarzer Olive zu tun? Was haben schwarze Oliven im Lebkuchen zu suchen? Der Lebkuchen, der Skepsis und Vorbehalte hervorruft. Schwarze Oliven scheinen unsere Sache nicht.

Die Lebkuchen-Bäcker des Zwei-Sterne-Restaurants Essigbrätlein ticken anders. Sie denken in Aromen, in geschmacklichen Strukturen und deren physischer Wirkung. Sie benutzen die schwarzen Oliven, die man tatsächlich nicht schmeckt, sondern hier nur fühlt, für die mit Abstand saftigste Konsistenz unserer fünf Lebkuchen. Sehr schokoladig schmeckt er, geschmeidig und saftig im Teig vermittelt er fast schon das berühmte Umami im Mundgefühl. Sinnliche Harmonie durch feinherbe Taggiasche-Oliven aus Ligurien. Eine der feinsten Oliven Italiens. Sie ergänzt das herbe Aroma der Bitter-Schokolade mit ungeahnt saftiger Konsistenz, die, zugegeben, irgendwie satt macht, aber dann ißt man eben auch nur ein Stück von diesem wertvollen Lebkuchen »Olive Noir«. Viel Geschmack in unerwarteter Konsistenz und herbem Charme.



www.weinhalle.de