

Alles um den Essig

Kontakt: Ing. Andreas Fischerauer

8212 Pischelsdorf 156

Tel.: 0 31 13/23 48 · mob. 0676/636 19 13

E-Mail: office@essig.at · Internet: www.essig.at

Betrieb/Produkte: Ein kleiner, aber feiner Essigbetrieb im Herzen der Oststeiermark. Die Produktion erfolgt vorwiegend aus selbst erzeugter Rohware bzw. aus Rohware von Partnerbetrieben: Essige aus Apfel, Quitte, Schilcher, Beerenauslese, Weiß- und Rotwein und Tomate. Unter www.essig.at findet sich zudem ein bestens sortierter Webshop mit Ölen, Essig und Senf aus aller Welt.