

Pressemitteilung

Die RUBYcube® Essigkreation veredelt sowohl Speisen als auch Getränke

Die erste Essigkreation, die sowohl auf dem Teller als auch im Glas Genussmomente schafft

Natürliche Zutaten werden schonend vereint +++ Rubinroter Essig sorgt für harmonisches Zusammenspiel von Süße und Säure

Landau/Pfalz. Er heißt RUBYcube und ist ein vielseitiger Alleskönner, der sowohl auf dem Teller als auch im Glas zu glänzen weiß. Es ist die erste Essigkreation, die Speisen und Getränke gleichermaßen geschmacklich verfeinert und bereichert.

Die Kreation aus Kräuter-Rotweinessig und frischen Holunderblüten kann in der Küche in allen Rollen eingesetzt werden, von dominant prägend bis dezent unterstreichend. RUBYcube zeigt seine Geschmacksvielfalt als ideale Besetzung in verschiedenen Rollen.

Essig-Design 4.0: Till Lamek hat die Familienrezeptur während des Studiums neu interpretiert.

Neu aufgelegt hat diese süß-saure Geschmacksrevolution Till Lamek aus Landau in der Pfalz. Dort wo edler Wein reift und zu Hause ist. Sein Vater, Udo Lamek, ist Firmengründer von medi-line Naturprodukte und entwickelt seit mehr als dreißig Jahren nach alten Rezepturen und mit viel Tradition Gesundheits-Essige mit natürlich hergestelltem Rotweinessig und heimischen Kräutern.

Mit Sohn Till kommt jetzt die nächste Generation in das Familienunternehmen. Er hatte während seines Studiums die Idee, die alte Rezeptur weiterzuentwickeln und ganz neu zu interpretieren, sozusagen ein Essig-Design 4.0.

Hierbei wird der natürliche, über viele Monate holzfassgereifte Kräuter-Rotweinessig mit frisch geernteten Holunderblüten, frischen Zitronen und dem für die Süße zuständigen Rohrzucker veredelt. Das Ganze wird nach einem langen Reifeprozess in eine würfelförmige, trendige Glasflasche abgefüllt und zum rubinroten Geheimtipp für Hobby- bis Spitzenköche, Barkeeper, Cocktail-Fans, Essig-begeisterte und Genussliebhaber.

Essig. Neu. Erleben.

Durch RUBYcube erhalten Gerichte wie (Salate, Soßen, Dips, Käse, Desserts) und Getränke (Cocktails, Longdrinks, Sekt, Aperitifs) stets eine besondere geschmackliche Raffinesse. Es entstehen kulinarische Besonderheiten, die überraschen und begeistern.

Tristan Brandt nimmt RUBYcube in eigene Feinkost-Produktlinie auf

Tristan Brandt, Deutschlands Ausnahmetalent und ehemals jüngster Zwei-Sterne-Koch, ist immer auf der Suche nach regionalen und internationalen Produkten, die er in seine Feinkostlinie unter eigenem Label aufnehmen kann. „Ich suche nach außergewöhnlichen Produkten, die mein Genuss-Sortiment erweitern und aufwerten. RUBYcube passt zu meiner Philosophie und meinem Anspruch an höchste Produktqualität“, so Tristan Brandt. Neben RUBYcube vertreibt Tristan Brandt u. a. Champagner, Sekt und Wein, Kräuterlikör, Kaffee und Olivenöl. Produktneuling in diesem Jahr ist ein Premium-Tequila in zwei Varianten. Aktuell ist Tristan Brandt als Geschäftsführer in Heidelbergs Szene-Location und kulinarischem Hotspot, dem 959 Heidelberg tätig. Zudem plant er sein eigenes Restaurant- und Bistrokonzert. Weitere Infos unter www.tristan-brandt.de.

Herstellung nur einmal im Jahr: Die Holunderblüten sind der Grund dafür

RUBYcube ist kein Massenprodukt, denn die Herstellungskapazität ist saisonal begrenzt. Die Rezeptur verlangt nämlich nach erntefrischen Holunderblüten, die in weniger als zwölf Stunden nach dem Pflücken eingelegt sein müssen, um die volle geschmackliche Reife zu entwickeln. Da die optimale Blütezeit lediglich von Ende Mai bis Mitte Juli reicht, passiert dies nur einmal im Jahr.

Erhältlich ist die RUBYcube Essigkreation aus dem Hause Lamek, abgefüllt in 100 ml-, 200 ml- und 500 ml-Flaschen bei:

RUBYcube
76829 Landau / Pfalz