



Walking und Tasting Dinner mit Stefano's Essig und Öle

In Zusammenarbeit mit dem
Restaurant « La Caravelle » Bertrange

24/05/2023

Beginn um 18.30 Uhr

Limitierte Plätze

Definitive Anmeldung
durch Überweisung von
30 Euro auf unser Konto:



LU87 0028 1101 9866 6600
BILLULL

Alle Einnahmen sind für unsere sozialen Projekte



Stefano Suich WürzWerk

Er arbeitet auch zusammen mit **Johan Lafer** und **Mike Süsser**.

Als ausgebildeter Koch und Service-Fachmann kam Stefano Suich 1980 nach Deutschland und arbeitete jahrelang in der Welt der Gastronomie. Machte sich selbstständig in Willich (Nordrhein Westfalen) mit einem hervorragenden Restaurant. In den Jahren arbeitete er immer wieder an der Verbesserung seiner Gerichte und kam zum Schluss, dass die Grundprodukte wie Essige, Öle und Gewürzmischungen weitaus verbesserungswürdig wären und mit neuen, kreativen und spannenden Geschmacksideen zu ergänzen sind.

So machte er sich auf den Weg als Food-Designer und arbeitete mit seinen italienischen Lieferanten eng zusammen. Er entwickelte die heutigen Produkte.

Die Essigzubereitungen, die original in Modena bei der Fa. Mussini hergestellt werden, wurden verbessert, statt raffinierten Zucker, den man üblich verwendet hatte er mit Traubenmostkonzentrat ersetzt. Der Geschmack änderte sich rapide. Rund und voll im Geschmack, sämig in der Konsistenz. Die rein natürlichen Zutaten machen die Essige authentischer. Das Traubenmostkonzentrat ist verträglicher für den Körper und somit gesundheitlich fördernd. Bis lang hat man versucht diese Produkte zu kopieren aber ohne Erfolg.

Die Olivenözübereitungen stammen aus den Abruzzen, wo Stefano Suich mit dem Familienunternehmen Tenuta St. Ilario zusammenarbeitet. Es wird nur reines Olivenöl extra vergine verwendet, welches mit den Zutaten der Früchte und Kräuter in einer Mazeration und mit natürlichen Aromastoffen eingelegt wurde. Nach Wochen der Lagerung, sauber abfiltriert und schonend in Dosen, Flaschen und 3l Bag in Tube gefüllt. So erreicht man eine einzigartige Kombination von Olivenöl und Fruchtgeschmack.

Die Gewürzmischungen stammen aus eigener Hand von Stefano Suich, die er mit viel Gefühl und seiner großen Erfahrung, im komplexen Geschmacksbereich, kreierte und diese selbst abfüllen lässt.

Seit mehr als 10 Jahren ist er mit diesen hervorragenden und edlen Produkten unterwegs im Fachhandel und Spitzengastronomie und zählt zu den führenden Vertreibern und Hersteller für diese Produkte.

