

edelsauer

edel sauer

Wir sind ein junges, kleines Food-Unternehmen aus Leipzig, welches verschiedene Produkte mithilfe von Fermentation herstellt. Uns alle eint die Leidenschaft für diese uralte Art der Haltbarmachung von Lebensmitteln und die Kreativität mit der wir sie neu interpretieren.

Wir sind Fermentationsenthusiasten, Genussmenschen, Liebhaber gehobener Gastronomie. Andreas ist als Biochemiker lange Zeit in der industriellen Enzymforschung tätig. Seit Sommer 2022 entwickelt, produziert und verkauft er mit einem kleinen Team edelsaures Gemüse, Würzsoßen, Würzpasten und weitere fermentierte Kreationen. Das Team wird begleitet von Lennart - studierter Pflanzentechnologe - in der Produktion, Antje, zuständig für Finanzen und Marketing, und Pepe im Verkauf. Celina ist neu im Team, tätig im Vertrieb.

Alle unsere Produkte werden nach dem traditionellen, aromabildenden Konservierungsverfahren der Fermentation haltbar gemacht. Wir interpretieren herkömmliche Rezepte neu und kreieren so unsere außergewöhnlichen Produkte. In unserem Sortiment gibt es fermentiertes Gemüse, Koji-Fermente und weitere Köstlichkeiten. Unsere Rohstoffe beziehen wir soweit es geht aus der Region Leipzig, sodass unser Angebot je nach Saison variiert. Uns fällt immer etwas Neues ein, wenn wir eine neue Zutat in die Hände bekommen!

edelsauer

✉ Christianstr. 29
04105 Leipzig

☎ Telefon: [+4916097741214](tel:+4916097741214)

🏠 Webseite: edelsauer.de

Ansprechpartner

[Andreas Vogel](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

Unsere Produkte:

Sonstiges

- Fenzi Sauerkraut
- Curtido
- Rohkraut
- Gelb-rote Beete
- Pickles
- Paprika-Salsa
- Mirepoix-Miso
- Brot-Shoyu
- Koji-Öl
- Käsig Butter

Unsere Bilder

