

The background of the entire image is a dark grey or black topographic map. It features numerous thin, white contour lines that flow across the frame in various directions, creating a sense of depth and movement. The lines are more densely packed in some areas and more spread out in others, typical of a topographic map.

3454

MOUNTAIN
ESSENCE 

Die höchstgelegene
Balsamico-Manufaktur
der Welt.

Die exquisiten Aromen
entwickeln sich in 3454 Metern Höhe
über dem Meeresspiegel

Auf dem Jungfraujoch, in den
Schweizer Bergen, entfaltet sich
der einzigartige, exklusive
Beyond Balsamico-Geschmack.

In 3454 Mountain Essence stecken erlesene, vollreif
geerntete Schweizer Früchte, raffiniert abgerundet mit
edlem, vollendetem Beyond Balsamico.



Tief im Jungfraujoch-
Stollen herrschen konstant
perfekte Bedingungen zur
Reifung des aussergewöhnli-
chen Balsamicos, gelagert in
französischen Eichenfässern.
Im sauerstoffarmen, alpinen
Klima entsteht ein begehrtes
Naturprodukt, das von Tag
zu Tag konzentrierter, dick-
flüssiger und gehaltvoller im
Geschmack wird.

Ausgesuchte Fruchtnoten für kreative Geschmackserlebnisse.
Ob mit Apfel, Aprikose oder Birne, mit Heidelbeere, Him-
beere oder Brombeere, mit Kirsche, Quitte oder Zwetschge:
Diese natürlichen Balsamicos sind bei Gourmets und Sterne-
köchen die erste Wahl.

Besonderes für jeden Tag.
Neun aromatische Sorten,
mit edlem *3454 Beyond
Balsamico* drin.

Exquisit. Natürlich.
Aussergewöhnlich.

beyond3454.com



Apfel
3454 Mountain Essence



Birne
3454 Mountain Essence



Quitte
3454 Mountain Essence



Aprikose
3454 Mountain Essence



Kirsche
3454 Mountain Essence



Heidelbeere
3454 Mountain Essence



Brombeere
3454 Mountain Essence



Zwetschge
3454 Mountain Essence



Himbeere
3454 Mountain Essence

3454 Mountain Essence
Lädt zu kreativer Kochkunst ein

**Neun Variationen für einzigartige Geschmackserlebnisse. Unser Geheimnis:
Vollreife Früchte und 5 % exquisiter 3454 Beyond Balsamico.**

3454 Mountain Essence ist eine rein natürliche Spezialität ohne Zusatzstoffe. Das Besondere dieser einzigartigen Balsamico-Kreationen steckt in ihrer Schweizer Herkunft - von ausgewählten Fruchtsorten bis zum edlen Endprodukt. Ob kalte Vorspeise, kräftiger Hauptgang, charaktervoller Käse oder raffiniertes Dessert: 3454 Mountain Essence inspiriert zu extravaganen Gourmet-Kompositionen. Das wissen kulinarische Geniesser zu schätzen.



Online erhältlich
beyond3454.com

*Geliebt von den besten
Köchen der Welt.*

Renommiertere und
preisgekrönte Köche
setzen auf dieses reine
Naturprodukt und
seinen unvergleichlichen
Geschmack.

beyond3454.com

beyond3454.com



Franck Giovannini
3 Michelin Stars 2021

Es war mir eine Freude, diesen Balsamico zu entdecken. Ich habe ein neues Gleichgewicht gefunden zwischen Aromen und Intensität, aber nicht zu viel, was ich perfekt finde. Die Rundheit schätze ich ganz besonders, sie ist mein Lieblingsgeschmack.

Christian Têtedoie

**Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France Président des
Maîtres Cuisiniers de Franc**

Tatsächlich hat dieser Balsamico eine süsse Seite, aber eine echte Süsse, weil sie vom Erzeugnis kommt, und die andere Seite, die die Geschmacksknospen weckt, die ein wenig säuerlich ist. Das führt zu einer Geschmacksexplosion im Mund.



Stéphane Goubin
Food Artist bei 3T

Man hat die Frucht, man hat die Qualität und vor allem eröffnen sich einem unendlich viele kulinarische Ausdrucksmöglichkeiten: Von süss über salzig bis jodhaltig. Ich habe die ganze Produktpalette 3454 im Haus.

3454 Mountain Essence
Geschenkbox mit vier
von Ihnen ausgewählten
Balsamicos.

Ist sinnlich-natürlicher Genuss ganz nach Ihrem Geschmack?
Möchten Sie jemanden mit einmaligen Schweizer Delikatessen
überraschen? Oder lieben Sie es, kalte und warme Speisen mit
einer fruchtigen Note zu verfeinern? Dann ist diese Balsamico
Genuss-Box genau das Richtige!





3454 Mountain Essence
Geschenkbbox mit vier individuell ausgesuchten Balsamicos.
Das Genusserlebnis für einzigartige Momente.



Apfel:
verführerisch
gut.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	1630 kJ / 384 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	95,4 g
Zucker	95,4 g
Eiweiss	0,5 g
Salz	0,06 g

Salz berechnet aus Natrium	0,0588 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	0,5 g
Fruktose	50,3 g
Glucose	31,8 g
Saccharose	13,3 g
Maltose	< 0,5 (BG)
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	95,4 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3410 g/ml

Einst gab es rund 4000 Sorten der wichtigsten Frucht der Welt. Heute sind es nur noch knapp zwei Drittel. Ein ganz kleiner, aber feiner Anteil steckt in unserem 3454 Mountain Essence Apfel Balsamico. Er ist die perfekte Glasur für jeden Apfelkuchen.

Passt perfekt zu:
Hühnerfilet, Caesars Salat,
Kürbisgerichten, Kaiserschmarren



Birne: das Geschenk Gottes.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	1491 kJ / 351 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	87,3 g
Zucker	87,3 g
Eiweiss	0,4 g
Salz	0,01 g

Salz berechnet aus Natrium	0,0103 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	0,4 g
Fruktose	58,3 g
Glucose	20,7 g
Saccharose	7,8 g
Maltose	0,5 g
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	87,3 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3554 g/ml

Für Homer, den ersten Dichter des Abendlandes, war die Birne ein Gottesgeschenk. Im Laufe der Zeit entstanden aus dieser Ur-Kernfrucht rund 1500 Sorten. Birnenbalsamico 3454 Mountain Essence krönt Geflügelragouts ebenso wie Roquefort.

Passt perfekt zu:

Blauschimmelkäse, Spargelsalat, Saibling, Birne Helene



Quitte: die Harte mit saurem Kern.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	1289 kJ / 303 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	75 g
Zucker	75 g
Eiweiss	0,8 g
Salz	0,07 g

Salz berechnet aus Natrium	0,0688 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	0,8 g
Fruktose	43,8 g
Glucose	21,8 g
Saccharose	7,0 g
Maltose	2,4 g
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	75 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3557 g/ml

Bereits vor 4000 Jahren im Kaukasus kultiviert, verleiht sie Vielen ein gutes Aroma. Ihr portugiesischer Name Marmelo gab der Marmelade ihre Bezeichnung.

Quittenbalsamico 3454 Mountain Essence rundet Fischgerichte elegant ab.

Passt perfekt zu:

Asiatischen Speisen, Pilzgerichten, Fisch, Kürbisgerichten



Aprikose: das frühreife Früchtchen.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	1148 kJ / 270 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	65,4 g
Zucker	65,4 g
Eiweiss	2,1 g
Salz	0,04 g

Salz berechnet aus Natrium	0,0445 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	2,1 g
Fruktose	21,1 g
Glucose	31,8 g
Saccharose	10,4 g
Maltose	2,1 g
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	65,4 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3321 g/ml

Die zarte, hoch delikate Frucht mit dem apartig-feinen Aroma stammt ursprünglich aus dem Kaiserreich China und adelt auch unseren Aprikosenbalsamico 3454 Mountain Essence. Er passt zu Vielem gut, aber ganz besonders zu Foie-gras-Terrine.

Passt perfekt zu:

Reh-Carpaccio, Kaninchen,
Chutney, Gamba Carabiniera



Kirsche: die Lukullische.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	1297 kJ / 305 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	74,6 g
Zucker	74,6 g
Eiweiss	1,7 g
Salz	0,16 g

Salz berechnet aus Natrium	0,162 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	1,7 g
Fruktose	27,1 g
Glucose	47,5 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	74,6 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3362 g/ml

Das rotkugelige Steinobst stammt aus Kleinasien. Über den Balken und den Feldherrn Lukullus fand es den Weg nach Rom und in die ganze Welt. Heute existieren 400 Arten. Eine davon steckt im Kirschenbalsamico 3454 Mountain Essence und macht Ente in Rotwein zum kulinarischen Höhenflug.

Passt perfekt zu:

Nudelsalaten, Sorbets, Kalbfleisch, Foie-gras-Terrine



Heidelbeere: uralt und wild.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	1073 kJ / 252 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	62,5 g
Zucker	62,5 g
Eiweiss	0,6 g
Salz	0,04 g

Salz berechnet aus Natrium	0,0433 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	0,6 g
Fruktose	32,2 g
Glucose	30,3 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	62,5 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3284 g/ml

Je nach Region ist sie als Heidelbeere, Blaubeere und sogar als Schwarzbeere bekannt. Ursprünglich wild, wurde diese kleine, etwas saure Frucht um 1900 gezähmt. 3454 Mountain Essence Heidelbeer-Balsamico verleiht Wildgerichten mehr als nur einen Hauch von Raffinesse.

Passt perfekt zu:

Feta, Blattsalaten, Erdbeeren, Pfannkuchen



Brombeere: die schwarze Säuerliche.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	972 kJ / 229 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	55 g
Zucker	55 g
Eiweiss	2,2 g
Salz	0,03 g

Salz berechnet aus Natrium	0,0295 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	2,2 g
Fruktose	26,4 g
Glucose	28,6 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	55 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3553 g/ml

Wächst als Hecken- oder Zaunpflanze auch wild ganz gut und zieht grosse wie kleine Naschkatzen magisch an. Vielleicht liegt es am leicht weinsäuerlichen Geschmack. Ein paar Tropfen Brombeerbalsamico 3454 Mountain Essence machen jedes Brombeer-Soufflé unwiderstehlich gut.

Passt perfekt zu:

Eingelegten Zwiebeln, gegrilltem Huhn, Blattsalaten, Schokoladenparfait



Zwetschge: die Zuckersüsse.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	1141 kJ / 268 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	65,2 g
Zucker	65,2 g
Eiweiss	1,9 g
Salz	0,16 g

Salz berechnet aus Natrium	0,164 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	1,9 g
Fruktose	19,8 g
Glucose	42,1 g
Saccharose	3,3 g
Maltose	< 0,5 (BG)
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	65,2 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3463 g/ml

Mit ihr hält der Frühherbst Einzug. Verwandt mit Aprikose und Mandel, ist die gelb fleischige, saftige Zwetschge die süsseste Sorte der Pflaume. Etwas Zwetschgenbalsamico 3454 Mountain Essence holt selbst aus bestem Blauschimmelkäse noch mehr heraus.

Passt perfekt zu:

Essig-Pflaumen, Wild, herbstlichen Salaten, Lammracks



Himbeere: der Sommer- anzeiger.

Nährwertangaben	für 100 ml
Energie	848 kJ / 200 kcal
Fett	< 0,1 g
Kohlenhydrate	46,6 g
Zucker	46,6 g
Eiweiss	3,3 g
Salz	0,03 g

Salz berechnet aus Natrium	0,0275 g
Eiweiss (Faktor 6,25)	3,3 g
Fruktose	24,4 g
Glucose	22,2 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Laktose	< 0,5 (BG)
Zucker, gesamt	46,6 g
Gesamtsäuregehalt	6 %
Dichte (bei 20 °C)	1,3393 g/ml

Wenn sie reif ist, erreicht die wärmste Jahreszeit ihren Höhepunkt. Das dornenbesetzte Rosengewächs bringt viel Fruchtsäure und wertvolle Vitamine mit. Einige Spritzer Himbeerbalsamico 3454 Mountain Essence machen Himbeer-Sorbets noch leckerer.

Passt perfekt zu:
Entenbrust, Rotkraut,
Kalbsleber, Austern



Swiss Mountain Essence AG

Schliessa 19

9495 Triesen

Fürstentum Liechtenstein

beyond3454.com