



Blütenzucker

Der Basiszucker

Als Basis für unsere Blütenzucker haben wir einen geschmacksneutralen weißen Bio-Zucker gewählt, weil nur dieser die Aromenvielfalt der naturreinen Bio-Blüten zu Geltung bringt.

Die Blütenzucker

Der Basiszucker wird mit handgepflückten und sorgfältig verlesenen Blüten verfeinert. Durch spezielle, schonende Verarbeitungsmethoden können wir erreichen, dass sich Biozucker und Blüten zu einem einheitlichen Ganzen verbinden. Das Ergebnis ist ein wunderbar aromatisches, homogenes Endprodukt.



Thekendisplay

Tischaufsteller

BIO-Blütenzucker Kirschblüte, Japanische

Geschmack: Bittermandel, Schwarzkirsche.

Verwendung: In Marzipan und süßem Gebäck, zu warmen Desserts.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Japanische Kirschblüten (*Pruni serrulatae flos*), kbA

BIO-Blütenzucker Jasminblüte

Geschmack: Jasmin, leicht süßlicher Duft.

Verwendung: Zum Süßen von Tee, in Schlagsahne, zu Desserts (Früchte).

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Jasminblüten (*Jasmini officinalae flos*), kbA

BIO-Blütenzucker Lavendelblüte

Geschmack: Bergkräuter, würzig, kühl.

Verwendung: Zu Eiscreme, frischen Früchten, in Schlagsahne, zu Waffeln.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Lavendelblüten (*Lavendulae officinalae flos*), kbA



BIO-Blütenzucker Malvenblüte

Geschmack: Waldfrüchte, Preiselbeere

Verwendung: Zum Süßen von Tee, zu Desserts, in Schlagsahne, in Kompott.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Malvenblüten (*Malvae sylvestris flos*), kbA



BIO-Blütenzucker Muskatblüte

Geschmack: Aromatisch-würzig, fein, zart.

Verwendung: In süßen Backwaren, in Desserts und Früchtekompotts.

Zutaten: Biozucker*, handverlesene Muskatblüten (*Arilli myristicae*), kbA

Blütenzucker Orangenblüte

Geschmack: Blumig-Orange, fruchtig-süß.

Verwendung: In Schlagsahne und Gebäck, zu Waffeln und Süßspeisen.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Orangenblüten (*Citri aurantii flos*)



BIO-Blütenzucker Ringelblumenblüte

Geschmack: Würzig-herb, blumig.

Verwendung: Für Süßspeisen, über Eiscreme und Früchtekompositionen

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Ringelblumenblüten (*Calendulae officinali flos*), kbA



BIO-Blütenzucker Rosenblüte

Geschmack: Intensiv-blütig, duftig-herb, würzig.

Verwendung: In Schlagsahne, über Eiscreme, in Marzipan, Cocktails, Desserts.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Rosenblüten (*Rosae flos*), kbA

BIO-Blütenzucker Sonnenblumenblüte

Geschmack: Aromatisch-blumig, zart.

Verwendung: In Schlagsahne, zu Desserts, über frische Früchte, zu Eis.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Sonnenblumenblüten (*Helianthi annui flos*), kbA



Blütenzucker Zimtblüte

Geschmack: Zimtig-würzig, süß, scharf

Verwendung: Für eingelegtes Obst, Kompott, zu Milchreis, in Gewürztee.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Zimtblüten (*Cinnamomi cassiae*)

In Kürze NEU: BIO-Kiwiblütenzucker
BIO-Salbeiblütenzucker