

Brauerei Journal

BIO-Blütengenuss: Blütensekt, Blütensalze, Blütensirup Die Deutschen Blütensekt Manufaktur

Die Blütendelikatesen stammen alle aus eigener Entwicklung und Herstellung. Die Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur, die Biologin Dr. Anja Quäschning, feilte elf Jahre an den ausgefeilten Rezepturen ihrer exklusiven Produkte. Sie sind von herausragender Qualität und fast alle weltweit einzigartig. Diese "intelligenteste Geschäftsidee" wurde mit dem 1. Platz des Gründerpreises ausgezeichnet.

Die Blüten werden fast alle selbst in naturbelassenen Flußauen und auf alten Streuobstwiesen des Vorder- und Hintertaunus geerntet. Nur die besten und schönsten Blüten und Dolden einer Pflanze werden von Hand geerntet, von den Stielen abgezupft und pflückfrisch verarbeitet. Über spezielle, schonende Verfahren erfolgen Blütenauszüge in kristallklarem Quellwasser, wobei auf Erhitzen oder Pressen gänzlich verzichtet wird. Damit garantieren wir den puren Genuss ursprünglicher, hochwertiger Naturprodukte. Diese sind fast alle biozertifiziert nach der EG-Öko-Verordnung 2092/91. Sie unterliegen der Kontrolle durch die Öko-Kontrollstelle DE-034.



Aus den Bio-Blüten, die im Frühling und Sommer gepflückt und noch am selben Tag frisch verarbeitet wurden, sind jetzt köstliche Delikatessen geworden - die perfekten Geschenke für Menschen, die reine, natürliche Produkte und das Besondere schätzen.

NEU! Blütensalze

Tolle Gewürzsalze: Hibiskusblüte, Wildrosenblüte, Muskatblüte ..

Blütensirups

- ❖ wohltuend und gesund als Heiße Blüte/ in Tee: Holunderblüte, Echinaceablüte, Salbeiblüte
- ❖ als Blütensekt mit Sekt: Holunderblüte, Kirschblüte, Rosenblüte
- ❖ für Salatdressings und Soßen: rote Kastanienblüte, Citrusblüte
- ❖ für Süßspeisen und Desserts: Lavendelblüte, Malvenblüte

Blütenschaumweine

- ❖ trocken ausgebaut für höchste Ansprüche: Rosenblüte, Holunderblüte.

