

Erlesene Delikatessen aus frischen Blüten

Von zarten Blütensirups, Blütensalzen und Blütenschaumwein



Die Deutsche Blütensekt Manufaktur bietet erlesene Delikatessen aus frischen Blüten, in denen sich das reine Aroma von Frühlings- und Sommerblüten entfaltet.

Die Blüten werden von Hand geerntet, sorgfältig verlesen und pflückfrisch verarbeitet. Alle Produkte stammen aus eigener Entwicklung und Herstellung. Sie sind von herausragender Qualität und fast alle weltweit einzigartig.

Damit erschließt die Deutsche Blütensekt Manufaktur den ursprünglichen Genuss hochwertiger Naturprodukte und erfüllt Wünsche nach dem Besonderen, nach Wohlbefinden von Körper, Seele und Geist.

Lassen Sie sich von zarten Blütensirups verführen. Die Blütenschaumweine "Fleur pétillante" sind einzigartig und preisgekrönt. Blütensalze würzen Speisen mit einer besonderen Note. Desserts und Süßspeisen bekommen durch Blütenzucker ein wunderbares Aroma.

Eigene Entwicklung

Die Blütendelikatessen stammen alle aus eigener Entwicklung und Herstellung. Die Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur, die Biologin Dr. Anja Quäschnig, feilte elf Jahre an den Rezepturen der exklusiven Produkte und wurde für die "intelligenteste Geschäfts Idee" mit dem 1. Platz des Gründerpreises ausgezeichnet.



2004er Blütenschaumwein, Fleur pétillante brut Fleur – Holunderblüte; Internationaler Weinpreis 2007 in 'Gold' der DLG. © Deutsche Blütensekt Manufaktur

Eigene Herstellung

Die Deutsche Blütensekt Manufaktur legt großen Wert auf sorgfältige und schonende Verarbeitung sowie auf Nachhaltigkeit in Anbau, Ernte und Herstellung.

Die Blüten werden zum allergrößten Teil in naturbelassenen Flussauen und auf alten Streuobstwiesen gepflückt. Nur die besten und schönsten Blüten und Dolden einer Pflanze werden behutsam von Hand und mit Rücksicht auf den Bestand geerntet. Die frischen Blüten werden zunächst gewissenhaft verlesen, dabei von Stielen abgezupft und sofort pflückfrisch verarbeitet.

Über ein spezielles Verfahren erfolgt ein kalter Blütenauszug in reinem, kristallklarem Quellwasser, wobei auf Erhitzen oder gar Kochen sowie Pressen gänzlich verzichtet wird. Hierdurch wird gewährleistet, dass nur die zarte Essenz der Blüten ausgezogen wird und keine Bitterstoffe von Stengeln übergehen.

Blütensekt: Der von der Blütenmanufaktur hergestellte Blütengrundwein wird zur Versetzung an eine biozertifizierte Sektkellerei abgegeben. Die weiteren Prozesse erfolgen in enger Zusammenarbeit mit einer renommierten Önologin.

Damit wird der pure Genuss ursprünglicher, hochwertiger Naturprodukte garantiert.

Biozertifizierung

Die meisten Blüten stammen aus eigener, biozertifizierter Wildsammlung. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage.

Die Deutsche Blütensekt Manufaktur beliefert Einzel- und Großhandel sowie die Spitzengastronomie. Finden Sie [hier](#) eine Übersicht über das einzigartige Sortiment.

Kontakt: Deutsche Blütensekt Manufaktur | www.bluetensekt.de/ | info@bluetensekt.de



Geschenkbbox mit Blütensalzen, Blütensirup und Blütenzucker. © Deutsche Blütensekt Manufaktur