



# FREECOOKS

Das unabhängige Portal für Köche

## Bio Blütenzucker

Das FreeCooks-Team ist auf eine Neuheit gestoßen, die mit großer Sicherheit seine Abnehmer finden wird! Blütenzucker!

Bio-Zucker wird mit handgepflückten Bio-Blüten so vermischt, dass einem ein Spektrum an Aromen in die Nase steigt, die man sonst nur auf Blütenwiesen und in Rosengärten findet.

Dr. Anja B. Quäschning, Gründerin und Inhaberin, bekam 2005 den Gründerpreis für die beste (war die intelligenteste) Geschäftsidee und ist seit diesem Zeitpunkt voll im Geschäft.

60 verschiedene Blüten, fast alle in Bio-Qualität und eigener Ernte, verarbeitet die Diplom-Biologin zu Blütenschaumwein, Blütenextrakt, Blütensirups, Blütensekt, Blütensalzen und seit neuestem auch zu Bio-Blütenzucker.

Als Basis wird ein geschmacksneutraler weißer Bio Zucker mit handgepflückten und sorgfältig verlesenen Blüten verfeinert.

Die spezielle und schonende Verarbeitungsmethode verbindet Blüten und Bio Zucker zu einem einheitlichen Ganzen (homogene Konsistenz). Und der Gaumen kann sich auf ein wunderbar aromatisches, homogenes Endprodukt freuen.

Bio-Zucker wird mit handgepflückten Bio-Blüten so vermischt, dass einem ein Spektrum an Aromen in die Nase steigt, die man sonst nur auf Blütenwiesen und in Rosengärten findet.

Dr. Anja B. Quäschning, Gründerin und Inhaberin, bekam 2005 den Gründerpreis für die beste (war die intelligenteste) Geschäftsidee und ist seit diesem Zeitpunkt voll im Geschäft.

60 verschiedene Blüten, fast alle in Bio-Qualität und eigener Ernte, verarbeitet die Diplom-Biologin zu Blütenschaumwein, Blütenextrakt, Blütensirups, Blütensekt, Blütensalzen und seit neuestem auch zu Bio-Blütenzucker.

Als Basis wird ein geschmacksneutraler weißer Bio Zucker mit handgepflückten und sorgfältig verlesenen Blüten verfeinert.

Die spezielle und schonende Verarbeitungsmethode verbindet Blüten und Bio Zucker zu einem einheitlichen Ganzen (homogene Konsistenz). Und der Gaumen kann sich auf ein wunderbar aromatisches, homogenes Endprodukt freuen.

Ihren Anspruch beschreibt Sie auf Ihrer Internetseite wie folgt:

„...Mit unseren Produkten möchten wir höchsten kulinarischen Ansprüchen und nachhaltigem biologischen Wirtschaften gleichermaßen gerecht werden. So wie Blüten unsere Sinne und unseren Geist erfreuen, müssen wir die traditionellen Natur- und Kulturräume, in denen sie wachsen, erhalten. Durch die aufwendige Verarbeitung per Hand wird die hohe Qualität der Produkte der Deutschen Blütensekt Manufaktur gewährleistet...“

Solche Aussagen unterstreichen wir sehr gern und freuen uns, ein solch liebevoll hergestelltes Produkt gefunden zu haben.

Um außergewöhnliche Köstlichkeiten zu zaubern stehen im Moment 10 verschiedene Blüten als Blütenzucker zur Auswahl: die Japanische Kirschblüte, Jasminblüte, Lavendelblüte, Malvenblüte, Musaktblüte, Orangenblüte, Ringelblüte, Rosenblüte, Sonnenblumen- und Zimtblüten.

Im Übrigen lohnt sich auch ein Blick auf die Homepage der Deutschen Blütensekt Manufaktur [www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de)

Bio Blütenzucker von der Deutschen Blütensekt Manufaktur ([www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de))