

GASTRONOMIE report

Ideen & Innovationen

Convenience pur aus der Natur

Erlesene Delikatessen aus frischen Blüten – so lautet die verführerische Geschäftsidee der Deutschen Blütensekt Manufaktur. „Die Blüten werden von Hand geerntet, sorgfältig verlesen und pflückfrisch verarbeitet“, heißt es bei dem bio-zertifizierten Unternehmen aus Freudenberg. Im Mittelpunkt des Sortiments stehen Blütensirupe in großer Auswahl. So lässt sich der Kirschblütensirup in der Gastronomie als Blütenschorle, als „Heiße Blüte“, in Sekt/Champagner-Drinks oder in Soßen zu



Kalb und Wild verwenden. Ein exklusiver Eyecatcher sind aber auch verschiedenste Blütensalze und -zucker auf Tisch-aufstellern. Und für ihren Hölunderblütenschäumwein hat die Manufaktur den Internationalen Weinpreis 2007 in Gold erhalten. Weitere Infos: www.bluetensekt.de



Foto: bluetensekt.de