

DELIKATESSEN I MANUFAKTURPRODUKTE I KAFFEEBAR

Verköstigung von Blütensalzen und -zucker der Deutschen Blütensekt Manufaktur



BLUTENRAUSCH

Bei der Vorstellung der Slow Food-Produzenten in unserem Sortiment geht es mit der Deutschen Blütensekt Manufaktur aus Wiesbaden weiter:

Ein Spaziergang in naturbelassenen Flussauen und auf Streuobstwiesen mit seinen lieblich duftenden Blumen sollte für jeden ein fester Bestandteil des Sommers sein. Von dort kommen die zarten Blüten, die in den Blütensalzen und -zuckern von der Deutschen Blütensekt Manufaktur für ein herrliches Aroma sorgen. Handgepflückt verbinden sich die Blüten mit einer speziellen von Frau Dr. Quäschning entwickelten Verarbeitungsmethode mit Biozucker bzw. Salz zu einem einheitlichen Ganzen. Die Blütenzucker sind vielfältig einsetzbar und schmecken ganz herrlich z.B. einfach nur auf Naturjoghurt. Und auch in Obstsalaten, auf Keksen, in Sahne, Tee, Kaffee, Cocktails... Das bekannte und manchmal entscheidende i-Tüpfelchen in Gemüse, Kartoffeln, Reis oder dem guten alten Butterbrot lässt sich mit den Blütensalzen aufsetzen. Ein bisschen Spaziergang auf duftenden Sommerwiesen in der Küche eben.

Wer von den Blütensalzen und -zuckern mal kosten möchte, bekommt Gelegenheit dazu!

Wir stellen Ihnen bei Heimatrausch eine Auswahl bereit