

AMERICAN EXPRESS

SELECTS

GOURMET | LIFESTYLE | INSPIRATION

NEWS & TRENDS

GAULTMILLAU

Amuse-Bouche

Blütensirup

SPRITZIGE AROMEN



Anja Quäschning

Feinsten Delikatessen aus frischen Blüten hat sich Anja Quäschning verschrieben. In ihrer Deutschen Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden kreiert die promovierte Biologin reinsortige Blütensirupe, Blütenzucker und -salze, die von Hobby- wie Profiköchen geschätzt werden.

Aromen von über 60 Blütensorten

verarbeitet sie zu hocharomatischen Sirupen und Extrakten in zertifizierter Bioqualität, darunter Magnolienblüte, Kirschblüte, Lavendelblüte und Malvenblüte. Lavendelblüte eignet sich für Fleisch und Salate, Malvenblüte für Nudelgerichte, Hibiskus für Fisch und Muskatblüte für Kartoffel- und Fleischgerichte.

Blütensirup
Kann heiß und kalt
genossen werden

