

THERAPIE

Das Lifestylemagazin

Delikatessen aus frischen Blüten

Köstliche Geschmackserlebnisse aus frischen Blüten bietet die Deutsche Blütensekt Manufaktur ihren Kunden. Dafür werden Blüten von Hand geerntet, von den Stielen gezupft und ganz frisch verarbeitet. So bleibt das frische Aroma der Blüten erhalten und kann zu ganz unterschiedlichen Speisen von herausragender Qualität verarbeitet werden. Die Produkte stammen alle aus eigener Entwicklung des Anbieters und sind biozertifiziert. Verarbeiten lassen sich die Blüten unter anderem zu Blütensirup, Blütenextrakt, Blütensalz oder Blütenzucker.

Der zarte Duft frischer Früchte wird vom Blütensirup Orange verströmt. Der in 250ml-Flaschen erhältliche Sirup eignet sich nicht nur 1:10 verdünnt als erfrischende Blütenschorle, sondern auch zum Verfeinern von Sekt, Dressings und Saucen oder als aromatische Beigabe zum Dessert. Der nur dezent süße Sirup ist genau wie der weitaus intensiver schmeckende Lotus-Blütensirup oder der nach Marzipan und Kirschkompott duftende Blütensirup Japanische Kirschblüte eine geschmackliche Bereicherung in der anspruchsvollen Küche.

