

Blütensalz Johann-Lafer-Selection

Kalaharisalz ist das reinste aller Salze. Es bildet die Grundlage für die köstlich-aromatischen Blütensalze

- Blütensalz Hibiskusblüte •
- Blütensalz Rosenblüte •
- Blütensalz Zimtblüte •
- Blütensalz Muskatblüte •
- Blütensalz Orangenblüte •

Blütensalz Hibiskusblüte

Geschmack: Fruchtig (Rhabarber-Himbeer),
säuerlich.

Verzehrempfehlung: Für Fisch (roh und gegart),
zu Meeresfrüchten,
in Soßen.

Zutaten: Kalahari-Salz,
handgepflückte Hibiskusblüten
(Hibisci sabdariffae)*

*aus kontrolliert biologischem
Anbau
DE-034-Öko-Kontrollstelle



Blütensalz Rosenblüte

Geschmack: Duftig-herb, blütig, würzig.

Verzehrempfehlung: Für Salate, Geflügel,
Wild und Wildgeflügel,
Frischkäse.

Zutaten: Kalahari-Salz,
handgepflückte
Rosenblüten: Wildrosen- und
Duftrosenblüten (Rosae
flos)*

*aus kontrolliert biologischem
Anbau
DE-034-Öko-Kontrollstelle



Blütensalz Zimtblüte

- Geschmack: Zimtig, würzig, mild-süßlich.
- Verzehrempfehlung: Zu Wild, Wildgeflügel, herzhaftem Obst, gebackenen Teigtaschen, Schmorbraten und winterlichen Gerichten.
- Zutaten: Kalahari-Salz, handgepflückte Zimtblüten (Cinnamomi cassiae gemma floris)



Blütensalz Muskatblüte

- Geschmack: Aromatisch-würzig, fein, zart.
- Verzehrempfehlung: Für Pasteten, Gemüse, Kartoffelgerichte, Fleischgerichte.
- Zutaten: Kalahari-Salz, handverlesene Muskatblüten (Arilli myristicae)*

*aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-034-Öko-Kontrollstelle



Blütensalz Orangenblüte

- Geschmack: Zitrus, bitter-aromatisch.
- Verzehrempfehlung: Für Geflügel, Orangeneise, Karamelldesserts, zu Blatt- und Fruchtsalaten.
- Zutaten: Kalahari-Salz, handgepflückte Orangenblüten (Citri aurantii flos)



Lafer-Blütensalze

Die Lafer-Blütensalze sind geschmacks- und farbintensive Würzsalze und eine echte Bereicherung für jede Küche.

Hergestellt werden sie von der Deutsche Blütensekt Manufaktur, die sich auf Delikatessen aus frischen Blüten spezialisiert hat. Alle Produkte stammen aus eigener Entwicklung und Herstellung und sind fast alle weltweit einzigartig.

Die Blüten

Für die Lafer-Blütensalze werden nur hochwertige Blüten verwendet. Die Flächen, auf denen die Pflanzen stehen sind biozertifiziert oder werden schonend bewirtschaftet.

Die Blüten werden sorgfältig von Hand geerntet. Dies geschieht nachhaltig, ohne die Pflanzen zu beschädigen. Nach dem Ernten der gesamten Blüte werden die Einzelblüten bzw. Blütenblätter vorsichtig von den Stielen/ Kelchen abgezupft. So kommen nur die reinen, originalen Blütenaromen in das Produkt und keine Nebearomen von Stängeln oder Blättern.

Wenn irgend möglich werden frische Blüten verarbeitet. Diese werden dazu pflückfrisch, innerhalb sehr kurzer Zeit nach der Ernte, in Salz eingemaischt. Die Salz-Frischblüten-Maische reift mehrere Wochen bevor sie weiter verarbeitet wird.

Von jeder Blütenart werden diejenigen Teile verwendet, die geschmacklich am reinsten und intensivsten sind: Blütenblätter (Rose), aufgeblühte Blütenknospen (Zimt), Blütenkelche (Hibiskus), usw.

Die Blütensalze

Die Blütensalze bestehen ausschließlich aus besten (Bio-)Blüten und Kalaharisalz. Es werden keinerlei sonstige Stoffe hinzugefügt.

Unser ganzer Stolz ist das einheitliche, homogene Endprodukt. Durch eine spezielle aufwändige, schonende Verarbeitungsmethode können wir erreichen, dass sich Salz und Blüten zu einem einheitlichen Ganzen verbinden. Denn durch das einfache Verrühren von Blüten und Salz würde sich nur eine grobe Mischung beider Komponenten ergeben.

Das Ergebnis sind hochwertigste geschmacks- und farbintensive Würzsalze, die sich durch Einzigartigkeit und Exklusivität auszeichnen.

Die fünf unterschiedlichen Geschmacksrichtungen eignen sich ideal zum Verfeinern von Speisen: Hibiskusblütensalz für Fisch, Rosenblütensalz für Salate und Steak, Zimtblütensalz für Wild und Schmorbraten, Muskatblütensalz für Kartoffel- und Fleischgerichte, Orangenblütensalz für Geflügel ...

Blütensalz Hibiskusblüte

Geschmack: Fruchtig, säuerlich (Rhabarber-Himbeer),
Verzehrempfehlung: Für Fisch (roh und gegart), zu Meeresfrüchten, in Soßen.
Zutaten: Kalahari-Salz, handgepflückte Hibiskusblüten (*Hibisci sabdariffae*)*
*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-034-Öko-Kontrollstelle
Rezeptideen: Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel an Morchelragout mit Hibiskusblütensalz
Schaumsuppe von Radieschenblätter mit Chorizo mit Hibiskusblütensalz

Blütensalz Muskatblüte

Geschmack: Aromatisch-würzig, fein, zart.
Verzehrempfehlung: Für Pasteten, Gemüse, Kartoffelgerichte, Fleischgerichte.
Zutaten: Kalahari-Salz, handverlesene Muskatblüten (*Arilli myristicae*)*
*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-034-Öko-Kontrollstelle
Rezeptideen: Gnocchi-Lauch-Gratin mit Muskatblütensalz Gratinierte
Nudelnester mit Muskatblütensalz

Blütensalz Orangenblüte

Geschmack: Zitrus, bitter-aromatisch.
Verzehrempfehlung: Für Geflügel, Orangeneise, Karamelldesserts, zu Blattsalaten und Fruchtsalaten.
Zutaten: Kalahari-Salz, handgepflückte Orangenblüten (*Citri aurantii flos*)
Rezeptideen: Püree von weißen Bohnen an gebratenem Wolfsbarsch und Orangen-Thymian-Jus
mit Orangenblütensalz
Überbackene Spargelcannelloni mit Orangenblütensalz

Blütensalz Rosenblüte

Geschmack: Duftig-herb, blütig, würzig.
Verzehrempfehlung: Für Salate, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Frischkäse
Zutaten: Kalahari-Salz, handgepflückte Wildrosen- und Duftrosenblüten (*Rosae flos*)*
*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-034-Öko-Kontrollstelle
Rezeptideen: Würziger Kresse-Kräuter-Salat an Schnittlauchcrostini, Blüten mit Rosenblütensalz
Lammcarrée an Olivenkruste auf Schmorgemüse mit Rosenblütensalz

Blütensalz Zimtblüte

Geschmack: Zimtig, würzig, mild-süßlich.
Verzehrempfehlung: Zu Wild und Wildgeflügel, herzhaftem Obst, gebackenen Teigtaschen und
Schmorbraten, Beilagengemüse wie Möhren
Zutaten: Kalahari-Salz, handgepflückte Zimtblüten (*Cinnamomi cassiae gemma floris*)
Rezeptideen: Rotkrautsalat an Walnüssen, gebratenen Birnen und Rehfilet mit Zimtblütensalz
Rehrücken im Brotmantel auf Petersilienwurzelpüree an Rosenkohlblättern mit
Zimtblütensalz

Quelle: Deutsche Blütensekt Manufaktur, www.bluetensekt.de
Rezepte: www.bluetensekt.de/rezepte.html