



Blütenzucker

Der Basiszucker

Als Basis für unsere Blütenzucker haben wir einen geschmacksneutralen weißen Bio-Zucker gewählt, weil nur dieser die Aromenvielfalt der naturreinen Bio-Blüten zu Geltung bringt.

Die Blütenzucker

Der Basiszucker wird mit handgepflückten und sorgfältig verlesenen Blüten verfeinert. Durch spezielle, schonende Verarbeitungsmethoden können wir erreichen, dass sich Biozucker und Blüten zu einem einheitlichen Ganzen verbinden. Das Ergebnis ist ein wunderbar aromatisches, homogenes Endprodukt.



Thekendisplay



Tischaufsteller

BIO-Blütenzucker Jasminblüte

Geschmack: Jasmin,
leicht süßlicher Duft.

Verwendung: Zum Süßen von Tee,
in Schlagsahne,
zu Desserts (Früchte).

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Jasminblüten
(*Jasmini officinalae flos*)
aus kbA
Jasminblütenzucker, Jasminzucker



BIO-Blütenzucker Kirschblüte, Japanische

Geschmack: Bittermandel,
Schwarzkirsche.

Verwendung: In Marzipan und
süßem Gebäck,
zu warmen Desserts.

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Japanische
Kirschblüten aus der Region,
eigene Ernte
(Pruni serrulatae flos)
aus kbA
Kirschblütenzucker, Kirschzucker



BIO-Blütenzucker Lavendelblüte

Geschmack: Bergkräuter, würzig, kühl.

Verwendung: Zu Eiscreme,
frischen Früchten,
in Schlagsahne,
zu Waffeln.

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Lavendelblüten
(Lavendulae officinalae flos)
aus kbA
Lavendelblütenzucker, Lavendelzucker



BIO-Blütenzucker Muskatblüte

Geschmack: Aromatisch-würzig, fein, zart.

Verwendung: In süßen Backwaren, in Desserts und
Früchtekompotts.

Zutaten: Biozucker*,
handverlesene Muskatblüten
(Arilli myristicae) aus kbA
Muskatblütenzucker, Muskatzucker



Blütenzucker Orangenblüte

Geschmack: Blumig-Orange, fruchtig-süß.

Verwendung: In Schlagsahne und Gebäck, zu Waffeln und
Süßspeisen.

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Orangenblüten
(Citri aurantii flos)
Orangenblütenzucker, Orangenzucker

BIO-Blütenzucker Ringelblumenblüte

Geschmack: Würzig-herb, blumig.

Verwendung: Für Süßspeisen,
über Eiscreme und
Früchtekompositionen

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Ringelblumenblüten
(Calendulae officinali flos)
aus kbA
Ringelblumenblütenzucker, Ringelblumenzucker



BIO-Blütenzucker Rosenblüte

Geschmack: Intensiv-blütig, duftig-herb, würzig.

Verwendung: In Schlagsahne,
über Eiscreme,
in Marzipan,
Cocktails,
Desserts.

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Rosenblüten
(Rosae flos)
aus kbA
Rosenblütenzucker, Rosenzucker



BIO-Blütenzucker Sonnenblumenblüte

Geschmack: Aromatisch-blumig, zart.

Verwendung: In Schlagsahne,
zu Desserts,
über frische Früchte,
zu Eis.

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Sonnenblumenblüten
(Helianthi annui flos)
aus kbA
Sonnenblumenblütenzucker, Sonnenblumenzucker



BIO-Blütenzucker Zimtblüte

Geschmack: Zimtig-würzig,
süß, scharf

Verwendung: Für eingelegtes Obst,
Kompott,
zu Milchreis,
in Gewürztee.

Zutaten: Biozucker,
handgepflückte Zimtblüten
(Cinnamomi cassiae)
aus kbA
Zimtblütenzucker, Zimtzucker



In Kürze NEU: BIO-Salbeiblütenzucker

Nur auf Vorbestellung:

BIO-Blütenzucker Malvenblüte

Geschmack: Waldfrüchte, Preiselbeere

Verwendung: Zum Süßen von Tee,
zu Desserts,
in Schlagsahne,
in Kompott.

Zutaten: Biozucker, handgepflückte Malvenblüten
(Malvae sylvestris flos)
aus kbA
Malvenblütenzucker, Malvenzucker

