

Die Holunderblüte zum Geniessen

Jeder gute Obstbrenner arbeitet mit der Maxime - "Nur das beste Obst ergibt auch einen hochwertigen Obstbrand". Nur vollreife Früchte mit einem vollen Aroma sollten für die Herstellung eines guten Obstbrands Verwendung finden. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, gepaart mit viel Erfahrung und Freude am Brennen ergeben dann einen hervorragenden Resultat.



Jeder gute Obstbrenner arbeitet mit der Maxime - "Nur das beste Obst ergibt auch einen hochwertigen Obstbrand". Nur vollreife Früchte mit einem vollen Aroma sollten für die Herstellung eines guten Obstbrands Verwendung finden. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, gepaart mit viel Erfahrung und Freude am Brennen ergeben dann einen hervorragenden Resultat. All diese Voraussetzungen erfüllt Birgitta Schulze van Loon, die

mit ihrem Unternehmen "Pieckfeine Brände" ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht hat.



Extravagante Vielfalt

In ihrem ausführlichen Sortiment befinden sich nicht nur bekannte Brände wie der Apfel- oder Birnenbrand, sie experimentiert gern mit eher extravaganten Artikeln wie z.B. Hagebutte oder Sanddorn. Und das tut sie sehr erfolgreich. Ihre Kollektion beinhaltet auch feinste Liköre. Aprikosen, Zwetschgen und Erdbeere aber auch Quitten, Schlehen und Panna-Cotta finden bei ihr Verwendung und werden zu exquisiten Likören verarbeitet. Ein besonderes Highlight ihrer Produktpalette ist sicherlich der Holunderblütenlikör.



Gebrennt mit Herz und Hand

Dieser Likör wird aus frischen Holunderblüten erstellt. Die Tage an denen gepflückt wird müssen besonders sonnig sein. Dann wenn der Sonnenstand am höchsten ist kann angefangen werden.

Es lohnt sich, denn das dadurch sehr intensive Blütenaroma gibt dem zartgelben Likör einen wunderbaren blumigen Abgang, der einen die wunderschönen tage fast fühlen und schmecken lässt.

Durch seinen Alkoholgehalt von 20% Vol. bieten sich vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Er eignet sich zum Spritzen mit Sekt, Champagner, Prosecco oder auch Wein, ebenso wie als Zutat für erfrischende Cocktails oder Longdrinks. Gemixt mit dem Saft von Zitrusfrüchten entfaltet sich ein raffiniertes Spiel zwischen blumiger Süße und erfrischender Säure.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de