

# ROSENWASSER AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

# NOROHY

BULGARIEN KAZANLAK



## NOTEN VON FRISCHEN BLUMEN MIT EINEM HAUCH ZITRUSFRUCHT



**Eine besondere doppelte Destillation,** um ein aromatisches Potenzial bei der Verwendung zu gewährleisten



**Empfohlene Dosierung**  
30 bis 50 g je kg Zubereitung



**750 ml-Flasche aus RPET**  
**100 % recycelt und recycelbar**



**Garantierter Essenzgehalt**  
bei der Flaschenabfüllung



**Handgepflückte Damaszener-Rosen**  
aus der Region um Kazanlak in Bulgarien



Bio-zertifiziert

Diese Blumen werden im **Herzen des Rosentals in Bulgarien** biodynamisch angebaut und sorgfältig von Hand gepflückt.

Bei der Destillation werden die zarten Aromen der frischen Blüten extrahiert und in das Blütenwasser überführt. Mit diesem traditionellen Verfahren können Sie Ihre Speisen, Gebäck-, Eis- und Schokoladenkreationen sofort und auf **natürliche Weise aromatisieren**.

Rosenwasser ist ideal, um Ihre Rezepte mit Noten von frischen Blumen und einem Hauch Zitrusfrucht zu aromatisieren! Macarons, Joghurts, Flans, Mousses und Ganaches laden so zu einer wunderbaren Reise für die Sinne ein.

**i**

### VERPACKUNG

Flasche à 750 ml

### ART.-NR.

44548

### ZUTATEN

Rosenwasser\*, Säuerungsmittel:  
Zitronensäure (E330)

### MHD\*\*

12 Monate

### LAGERUNG

In der geschlossenen Originalverpackung an einem trockenen Ort und vor Licht und Wärme geschützt lagern. Nach dem Öffnen 3 Monate haltbar bei einer Lagerungstemperatur von 4 °C.

### DOSIERUNG

30 bis 50 g je kg Zubereitung.  
Weitere Informationen und Rezepte auf [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Produkt aus biologischem Anbau

\*\*Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

# ROSENWASSER AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

Die Damaszener-Rose stammt ursprünglich aus Syrien und wird seit der Antike angebaut. Diese Blume soll während der Kreuzzüge nach Europa gebracht worden sein. Seitdem wird sie auch in anderen Regionen angebaut, zunächst in der Türkei, dann in Bulgarien, wo das botanische Know-how und das Klima dafür günstig sind.

Ihr außergewöhnlicher Duft macht sie zu einer ikonischen Blume in der Parfüm- und Aromatherapiebranche sowie in der Gastronomie. Diese kostbaren Blumen werden im Herzen des Rosentals in Bulgarien biodynamisch angebaut. Die frischen Blüten werden am frühen Morgen von Hand gepflückt und weniger als 20 km von den Anbaufeldern entfernt destilliert.

Bei der Destillation werden die mit Wasser vermischten Rosenblütenblätter zum Kochen gebracht. Durch Verdampfung steigen die Aromamoleküle in der Destillationskolonne auf, um dann durch Abkühlung zu kondensieren und wieder in den flüssigen Zustand zurückzukehren, bevor die Abfüllung erfolgt.

Das gewonnene Hydrolat wird als Rosenwasser, natürliches Rosenaroma oder destilliertes Rosenwasser bezeichnet.

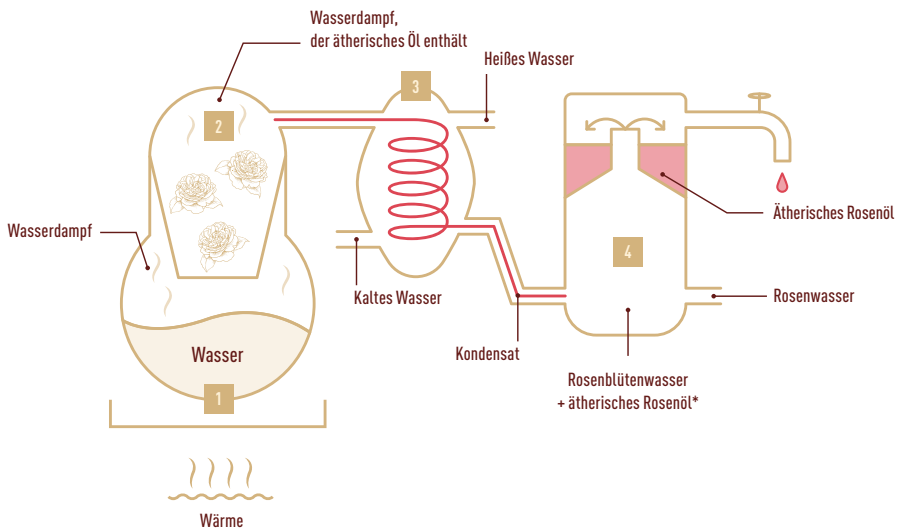
Dank der sorgfältigen Auswahl der Blüten, der guten Anbaupraktiken und des strengen Destillationsverfahrens kann Norohy den Essenzgehalt dieses Rosenwassers bei der Abfüllung zertifizieren.

Aromatisieren Sie Ihre kulinarischen Kreationen (Gebäck, Eis, Cocktails etc.) und verleihen Sie ihnen im Handumdrehen Noten von frischen Blumen mit einem Hauch Zitrusfrucht. Für Köstlichkeiten, die Kindheitserinnerungen wachrufen.

Anwendungsvorschläge: Macarons, Cocktails, Eis, Joghurt, Käsekuchen, Mousse, Ganache, Glasuren, orientalisches Gebäck etc.

Empfohlene Kombinationen: Zitrusfrüchte (Zitrone, Orange, Mandarine etc.), Apfel, Grapefruit, Litschi, Granatapfel, Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere, Wassermelone, Feige, Pistazie, Pinienkerne, Mandel, Honig, Kardamom, Ingwer, Milchprodukte, Rote Beete, Fenchel...

## DIE DESTILLATION IM DETAIL



Vertrieben von Chef Gourmet in der Schweiz

[www.chefgourmet.ch](http://www.chefgourmet.ch)

**CHEF**  
*Gourmet*  
Ein Team im Dienste des Geschmacks

Zertifizierte  
**(B)**  
Cooperation