

Rosengarten

Wie der Garten „rosenfein“ wurde

1990 erfüllten wir uns den Traum von einem großen Garten und unserem eigenen Hofladen und bauten Obst, hauptsächlich Erdbeeren an.

Wenn wir uns damals nicht für einen Erdbeerhof entschieden hätten, wären wir beim Stöbern vermutlich nie auf das alte Familienrezept für Erdbeer-Rosen-Gelee gekommen. Doch genau dieses Rezept war der Beginn der rosenfeines Rosenblütenaufstriche.

Um eine größere Menge des Gelees herstellen zu können, wurden Duftrosen benötigt, daher wurden die ersten Pflanzen gesetzt, seitdem wuchs die Rosenzucht stetig an. Um das pure Aroma jeder einzelnen Rosensorte festzuhalten, haben wir uns auf sortenreine Blütenaufstriche spezialisiert.

Mittlerweile sind die rosenfeines Blütenaufstriche schon seit über 10 Jahren sehr erfolgreich und der Bekanntheitsgrad wächst weiter!

Unser Rosengarten in Zahlen

Rosengarten: ca. 1200 qm

Rosenstöcke: ca. 1000 für die Manufaktur
ca. 150 für den Rosenfreund

Sorten: 11 für die Manufaktur
ca. 100 für den Rosenfreund



Ein rosiges
Geschmackserlebnis

Sortenreine Rosenblütenaufstriche und mehr



Osterdeich 106
25845 Nordstrand
Tel. 04842-1012
info@rosenfeines.de
www.rosenfeines.de





Ein rosiges Geschmackserlebnis

Wer die Rosenprodukte das erste Mal probiert, ist meistens begeistert und irritiert zugleich. Rosenduft ist uns nur aus Kosmetikartikeln oder dem heimischen Garten bekannt, dass man die Rosenblüten auch essen kann, ist für Gaumen und Kopf neu.



Rosenblütenaufstriche sind ideal für die feine, kreative Küche geeignet. Ob zum Frühstück, in Süßspeisen oder zu Käse oder Fleisch, wer sich etwas traut, wird überrascht sein wie vielseitig einsetzbar unsere Rosenprodukte sind.

Unsere Rosenprodukte eröffnen eine faszinierende Geschmackswelt! Probieren Sie die Rosenblütenaufstriche und kreieren Sie rosige Genusserlebnisse!

Unter www.rosenfeines.de finden Sie tolle Rezepte und unseren Online-Shop.

Produkte

Unsere Rosenblütenaufstriche

Da jede Rose ihr ganz eigenes Aroma hat, stellen wir lediglich sortenreine Rosenblütenaufstriche her. So gewährleisten wir die einzigartige Geschmacksqualität jeder Sorte. Grundsätzlich ist zu beachten: Je intensiver die Aromen der verwendeten Speisen sind, desto kräftiger sollte die Genussnote des Rosenaufstrichs gewählt werden. Wir bieten 12 sortenreine Rosenblütenaufstriche in drei Genussnoten an. Hier eine kleine Auswahl:

die Kräftige

Sylter Rose

Rosa-violette Wildrose aus China mit buschiger Wuchsform und großen Blütenblättern. Sehr starkes Rosenaroma mit fruchtiger Kirschnote.



die Liebliche

Gräfin Hardenberg

Deutsche Strauchrose mit großen, dunkelroten Blüten und einem herben Duft. Angenehm mildes Rosenaroma und holunderbeeriger Note.



die Milde

Jude the Obscure

Gelbe Strauchrose aus England mit kugeligen Blüten. Leichtes Rosenaroma mit einer frischen Zitronennote.



Rosengenuss

So wird aus den Rosen der Blütenaufstrich

Alle rosenfeines Produkte werden in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Die Herstellung der feinen Rosenblütenaufstriche ähnelt der von gewöhnlichen Fruchtaufstrichen, jedoch sind sie kulinarisch kaum mit Fruchtaufstrichen zu vergleichen!

Der Anbau

Die Rosen werden seit Jahren im eigenen Rosengarten am Deich angebaut und fürsorglich gepflegt, damit jede Rose ihr volles Aroma entfaltet.

Die Ernte

Die Rosenköpfe werden direkt nach dem Aufblühen gepflückt, da sich die Duft- und Aromastoffe zu dem Zeitpunkt am intensivsten entfalten.

Die Herstellung

Die Blütenblätter werden vorsichtig abgezipft und sofort luftdicht verpackt und eingefroren, um den vollen Geschmack und Duft zu konservieren. Die direkt weiterverarbeiteten Blütenblätter werden durch Zugabe von Wasser zu einem blumig-duftenden Brei püriert und mit Gelierzucker zu einem rosigen Geschmackserlebnis gekocht.

Die Rosenaufstriche

Um die hohe Qualität der Rosenaufstriche gewährleisten zu können, werden die Rosenaufstriche immer nach Bestellung und Bedarf frisch gekocht.

