



SONNENTOR®

**Raffinierte Gewürze treffen aromatische Blüten
Sonnentor präsentiert Gewürz-Blüten-Mischungen für scharfe, süße und
sommerliche Gerichte**

Ob „Sonnenkuss“ oder „Flower Power“ – die Gewürz-Blüten-Mischungen aus dem Hause SONNENTOR machen neugierig. Leuchtend gelb, kräftig orange und vom satten blau der Kornblumen durchzogen, die strahlenden Farben der exklusiven Gewürze lassen vermuten, worauf sich die Geschmacksnerven freuen dürfen. Und auch wenn jedes der fünf würzigen Produkte ein anderes aromatisches Genusserlebnis bietet, so haben alle Gewürz-Blüten-Mischungen des österreichischen Kräuterspezialisten eines gemeinsam. Denn diese raffinierten, natürlichen „Geschmacksverstärker“ enthalten weder künstliche Farbstoffe noch Konservierungsmittel oder Aromazusätze. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und beinhalten nichts außer dem guten Geschmack der Natur.

Mediterraner Mix für Pasta, Risotto und Co.

Knoblauch, Oregano, Basilikum und Rosmarin wecken Erinnerungen an den letzten Sommerurlaub im sonnigen Süden. Das „Gute Laune“-Gewürz eignet sich besonders für mediterrane Gerichte und lässt vor allem die Herzen von Pasta-Fans höher schlagen. Pikant aromatisch kommt die Blütenmischung daher und entführt uns auf eine Sinnesreise an die Ufer des Gardasees, in die Weinberge der Toskana oder an die Strände der Adriaküste – hmm, Italien wir kommen. Für mediterrane Geschmackserlebnisse bei leichten Vorspeisen und Salaten sorgt das „Blütenzaubersalz“, das Rohkost verfeinert und Dressings dank der enthaltenen Malven- und Rosenblüten das gewisse Etwas verleiht, ein wirklich zauberhafter Genuss.



SONNENTOR®

Asiatisches Aroma für Currys und Wok-Spezialitäten

Wer sich eher in der fernöstlichen Küche „heimisch“ fühlt, kann sich und seinen Gästen mit der „Sonnenkuss“ Gewürz-Blüten-Mischung zu einem außergewöhnlich geschmackvollen Asia-Dinner verhelfen. Die sonnig gelbe Farbe der „Sonnenkuss“-Mischung verrät bereits, dass es sich um ein Curry-Gewürz handelt. Kurkuma, Sonnenblumenblüten und fruchtige Orangenschalen runden das asiatische Aroma ab. Suppen, Fleisch- und Gemüsegerichte werden aufgepeppt und bekommen eine intensive Farbe und einen herrlichen Duft – einfach fernköstlich.

Heißes Highlight für Salsas und Tortillas

Die stärkende Wirkung feuriger Speisen wussten schon die Azteken und Mayas zu schätzen und auch heutzutage mögen´s die Mexikaner gerne scharf. Hierzulande erfreut sich die mittelamerikanische Küche immer größerer Beliebtheit. Wer den Geschmack von Paprika und Chili liebt, sollte sich von der SONNENTOR „Scharfmacher“ Gewürz-Blüten-Mischung einheizen lassen. Tortillas, Salsas und Chili con Carne – die feurig scharfe Bio-Mischung gibt deftigen aber auch vegetarischen Speisen einen angenehm pikanten Beigeschmack. So wird der Sommer richtig heiß – Olé!

Zuckrige Zutat für Kuchen, Cremes und Kaltschalen

Auf die leichte Vorspeise und den leckeren Hauptgang folgt das Ende der kulinarischen Weltreise doch zum Dessert hat die SONNENTOR Kräuterhandels GmbH noch etwas ganz Besonderes im Angebot. Die „Flower Power“ Gewürz-Blüten-Mischung auf Basis von Bio-Rohrzucker enthält Kornblumen, Zimt und Vanille und ist für warme und kalte Süßspeisen gedacht. Wie der Name schon sagt, kann man sich



SONNENTOR®

mit diesem Aroma erneut auf eine traumhafte Tour begeben, nämlich eine geschmackliche Zeitreise in die Jahre der bunten Hippie-Generation. Und diese, das steht zweifellos fest, wusste die süße Seite des Lebens besonders zu schätzen.

Sonnenkuss Gewürz-Blüten-Mischung, 40g: 3,19 Euro

Scharfmacher Gewürzblüten-Mischung, 25g: 3,19 Euro

Flower Power Gewürz-Blüten-Mischung, 35g: 3,19 Euro

Gute Laune Gewürz-Blüten-Mischung 25g: 3,19 Euro

Weitere Informationen finden Sie unter www.sonnentor.com

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten an: Pressestelle Sonnentor Kräuterhandelsgesellschaft mbH – Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH, Andrea Kreuzer, Sonja Schneider, Eugen-Langen-Straße 25, 50968 Köln, Tel.: 0221 / 30 99 0, Fax: 0221 / 30 99 200. E-Mail: s.schneider@jeschenko.de