

ESSBARE ROSEN TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Taste Of Love® entführt Sie auf eine Reise der Traditionen, zum antiken Wissen über die Verwendung von Rosenaromen. Es ist ein Wiederentdecken von Speiseritualen, bei denen Seele und Körper zusammenfinden. Die farbenfrohen Rosenblütenblätter erlauben es Ihnen Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen. Bringen Sie die Kunst der Dekoration von Speisen auf ein neues Level.

Die mit Liebe und wissenschaftlicher Hingabe gezüchteten Sorten sind nicht nur wunderschön, sondern auch sehr gesund. Unsere essbaren Rosen sind vollgepackt mit Vitaminen und Antioxidantien. Jede einzelne Rosensorte besitzt einen ganz besonderen Geschmack und eine unikale Konsistenz. Die blühfreudigen und für den Bioanbau geeigneten Rosen versorgen Sie mit köstlichen und delikaten Blüten, die man im Garten, auf dem Balkon und auch in der Küche genießen kann.





Rosa 'Dolce'™ NEU

Bozreka023 ®

TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Dolce'™ NEU



Essbare Rose mit süßem Johannisbeergeschmack
Das Aroma dieser Rose ist eine Mischung aus Süß und Sauer. Dolce™ hat eine delikate, fruchtige Duftnote mit einem Hauch von Zitrus. Die zahlreichen Blütenblätter sind weich und eignen sich hervorragend zum Dekorieren. Die dunkle Cyclamenfarbe erhält sich bei den Küchenverarbeitungsprozessen gut. Der mittelgroße Strauch mit seinen aufrechten Zweigen und den zahlreichen Blütenbüschel ist ein Blickfang. Aufgrund seiner extremen Blühfreudigkeit blüht der Busch die ganze Saison durch. Dolce™ eignet sich sehr gut für einen sonnigen Standort und das am besten in Kombination mit cremefarbenen Stauden. Diese Rosensorte hat eine gute Krankheits- und Hitzeresistenz.

Rosa 'Decoration'™

BozamuImel®



Essbare Rose für Dekorationszwecke

Die Blütenblätter und Knospen von Decoration™ sind von intensiver dunkelroter Farbe. Sie sind ideal zum Dekorieren von Torten, Hauptgerichten und Vorspeisen, wie z.B. Suppen oder Eintöpfen. Wegen ihres hohen Nährwerts sind sie neben ihrer visuellen Attraktivität auch besonders gesund. Decoration™ Rosen haben den höchsten Vitamin C- und Antioxidantiengehalt von allen unseren essbaren Rosen! Der kleine kompakte Strauch gedeiht gut in Töpfen, aber auch im Blumenbeet. Die üppige und kontinuierliche Blüte dieser Sorte macht es möglich, die Rosen die ganze Saison hindurch zu genießen.



TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Decoration'™



Rosa 'Eveline Wild'™

Boznatafra ®

TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Eveline Wild'™



Essbare Rose mit süß-fruchtigem Geschmack

Die seidigen Blütenblätter dieser Rose schmecken nach Honig und Aprikosen. Sie sind daher perfekt für Süßspeisen, im Besonderen in Verbindung mit Schokolade zu empfehlen. Eveline Wild™ schmeckt aber auch ausgezeichnet mit Früchten oder in leichten Sommersalaten. Der mittelgroße Strauch hat etwas hängende Zweige, die an ihren Enden große, aprikosenfarbene Blüten tragen. Diese Sorte passt gut in die Mitte des Beetes, ist aber aufgrund ihrer Kompaktheit auch in größeren Töpfen für den Balkon geeignet. Eveline Wild™ lässt sich gut mit mittelhohen Stauden und anderen Rosen in hellen Farbtönen kombinieren. Eine sehr gesunde und problemlose Sorte.

Rosa 'Jordi Roca'™

Bozedib022 ®



Essbare Rose mit süßem und fruchtigem Orangenaroma
Das süßfruchtige Aroma dieser Rose macht sie ideal für allerlei Süßspeisen. Sie eignet sich im Besonderen für Rosenmarmelade, zum Destillieren von hausgemachtem Rosenwasser, zu orientalischen Gerichten oder als Beigabe in Vitalsalaten. Jordi Roca™ ist einer der renommiertesten Dessert-Chefs weltweit, ausgezeichnet mit zahlreichen Michelinsterne. Die liebhabte Aprikosenfärbung der Blüten macht diese zur unentbehrlichen Dekorationszutat, egal ob getrocknet, kandiert oder frisch. Große, süß duftende Blüten bilden sich an den aufrecht wachsenden Stielen. Pflanzen Sie die Rosen zu mittelgroßen Stauden oder in



TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Jordi Roca'™



Rosa 'Nadia Zerouali'™

Bozedib021 ®

TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Nadia Zerouali'™



Essbare Rose mit Zitronengeschmack

Das starke Zitrusaroma macht diese Rose ideal für Gerichte und ersetzt somit Zitronengras oder Melisse. Die Konsistenz der Blütenblätter ist geschmeidig und die hellgelbe Farbe sehr ansprechend. Nadia Zerouali ist eine berühmte Chefköchin der

Fernsehshow 24Kitchen. Sie empfiehlt ihre Sorte speziell für Gerichte der arabisch-mediterranen Küche, wo das Aroma am besten zur Geltung kommt. Der starkwachsende mittelgroße Strauch ist sehr widerstandsfähig und robust. An den Stielen erscheinen vereinzelt oder in Gruppen gelbfarbene Blüten, welche sehr attraktiv und für den Vasenschnitt geeignet sind. Pflanzen Sie Nadia Zerouali™ ins hintere Teil des Beetes, wo die gelben Blüten einen guten Kontrast zu mittelgroßen Stauden in strahlenden Farbtönen machen.

Rosa 'Pear'™

Bozedib023 ®

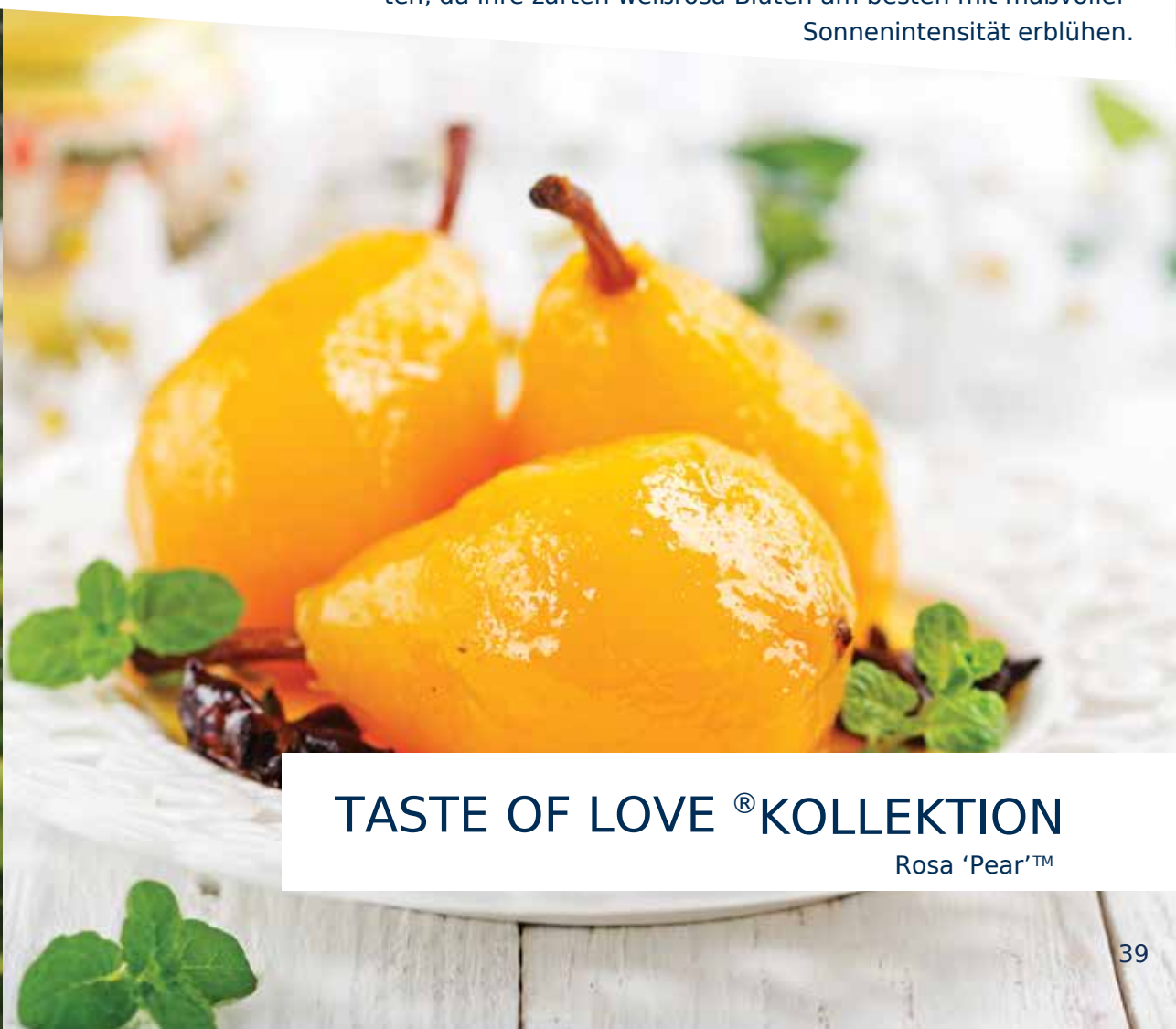


Essbare Rose mit süß/saurem Birnengeschmack

Die seidige Konsistenz der Blütenblätter von Pear™ ermöglicht vielseitige Anwendungen in der Küche. Als Zutat in Kuchen, Salaten und Gourmetgerichten verbessert sie Geschmack, Konsistenz und optische Erscheinung der Speisen. Kandiert, in Gläsern abgefüllt, kann man die Blütenblätter das ganze Jahr über genießen.

Die zarten, seidigen Blüten erscheinen zahlreich die ganze Blühsaison hindurch.

Pear™ eignet sich sehr gut ausgepflanzt im hinteren Bereich des Beetes oder in großen Töpfen auf dem Balkon oder der Terrasse. Die Pflanze bevorzugt Halbschatten, da ihre zarten weißrosa Blüten am besten mit maßvoller Sonnenintensität erblühen.



TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Pear'™



Rosa 'Theo Clevers'™

Bozkatafra®

TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Theo Clevers'™



Essbare Rose mit delikatem Erdbeeraroma

Große, zahlreiche Blütenbüschel mit gut gefüllten pinken Blüten erscheinen die ganze Saison hindurch. Der Überfluss an Blüten ermöglicht eine üppige Ernte für Ihren kulinarischen Genuss. Aufgrund ihres süßen Erdbeergeschmacks harmonisiert diese Rose besonders mit Süßspeisen und Backwaren. Als Rosenkonfitüre, Rosensirup oder Rosenwasser verfeinert sie Torten, Kuchen und Gebäck. Sie ist die farbliche Komponente zu Fruchtsalaten oder zu Cocktails. Theo Clevers™ lässt sich gut mit anderen Büschen und mittelhohen Stauden kombinieren. Auf der Veranda oder am Laubengang sind Kletterpflanzen und immergrüne Schlingpflanzen die idealen Partner dieser Rose.

Rosa 'Renée van Wegberg'™

Bozmilefra ®



Essbare Rose mit sanftem Himbeergeschmack
Die herrlich duftenden Blüten mit Himbeeraroma sind ideal zu Fruchtgerichten, aber auch verarbeitet in Marmeladen, Süßigkeiten oder Feinbäckerei. Die Farbe erhält sich ausgezeichnet während des Kochvorganges oder des Trocknens. Salaten verleiht diese Rose eine blumige Geschmacksnote und das farbige Etwas. Renée Van Wegberg™ ist ein mittelgroßer Busch, der in Töpfen auf dem Balkon oder ausgepflanzt am Rande des Blumenbeetes gut gedeiht. Die kelchförmigen Blüten haben große, stark duftende Blütenblätter von angenehmer Konsistenz. Die lebhaft pinken Rosen sind ein Blickfang im Zusammenspiel mit silberlaubigen oder hellgrünen Sträuchern. Diese Sorte bevorzugt volle Sonne.



TASTE OF LOVE® KOLLEKTION

Rosa 'Renée van Wegberg'™