

Süße Überraschungen

Die Adventszeit ist süß oder vielmehr „bitter süß“. Die Wiener Schokoladen Manufaktur überrascht uns unter anderem mit Schneekugeln auf Schokolade.

Gesa Weitzenböck von der „bitter süß Schokoladen Manufaktur“ steckt viel Liebe und nur die besten Zutaten in ihre handgemachten Trüffel, Pralinen und hochwertigen Edelkakaos-Schokoladen und Cremes. Die ersten Schritte im „Pralinenmachen“ unternahm sie übrigens bereits als kleines Mädchen in der Küche der Mutter. Die Liebe zu dieser süßen Kunst entdeckte sie später in Argentinien. Nach mehrmonatigen Kursen bei „Schokoladegroßmeistern“ kehrt sie inspiriert nach Wien zurück – mit der Überzeugung, dass es Zeit

war für ein eigenes Projekt. Seitdem verzaubert sie mit ihrer edlen, süßen Kreationen.

Nachhaltig mehr Geschmack

Zur Herstellung von Pralinen & Co verwendet Gesa Kakao aus Südamerika, und zwar den edelsten unter den Kakaosorten, den Criollo (Kreole). Dieser „Grand Crue“ unter den Kakaobohnen hat wenig Bitterstoffe und einen geringen Säuregehalt „Hinter jeder Praline, jeder Schokolade steckt erst mal eine Idee und ein Geschmack“, erzählt Gesa.

Nicht nur die Kakaobohnen sind hochwertig, auch alle anderen Zutaten. Und Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder Palmöl haben natürlich keinen Platz in ihren süßen Kreationen. Viele der verwendeten Rohstoffe sind in zertifizierter Bioqualität. „Unsere Manufaktur muss aufgrund finanzieller Überlegungen aber auf eine Biozertifizierung verzichten. Aus Gründen der Nachhaltigkeit und des Geschmacks werden wir aber natürlich auch weiterhin mit vielen biologischen Rohstoffen arbeiten“, verspricht Weitzenböck.



© Bitter Süß Schokoladenmanufaktur

KLEINE DELIKATESSEN

„Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen“

Jean-Jacques Rousseau

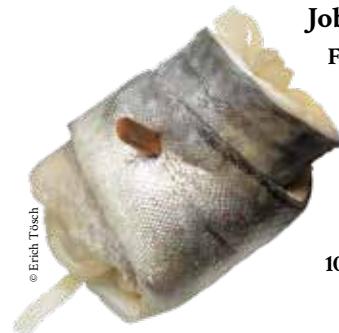
Weitere Delikatessen zu entdecken auf bauernladen.at

Zanderwangerl Gut Hornegg

Wangen von zweisömmrigen Zandern für exquisite Vorspeisen. Köstlich mit Safran oder mit Butter, Pfeffer und Püree. Im Biss wie Jakobsmuscheln (nicht zu lange garen!)
1 Stk. 27,60 €



© Gut Hornegg



© Erich Tösch

Jobi-Roller

Forellengasthof Joglland,
Erich Tösch

Vielfach ausgezeichnet, weil's ausgezeichnet schmeckt. Mit Apfelessig sauer mariniertes Jobi-Bachsablingsfilet mit Zwiebel zu einem „Rollmops“ gerollt.
100 g 6,15 €

Knusperdrohnen karamellisiert Mein Honig

Etwas für Mutige! Karamellierte Drohnen haben, ähnlich wie gebrannte Mandeln, ein wunderbar nussig-süßes Aroma und zeichnen sich durch die vielen mehrfach ungesättigten Fettsäuren und hochwertigen Proteine aus. Wir empfehlen sie als hochwertige Süßigkeit zum Naschen oder zum Verfeinern von Eis, Joghurt oder Desserts.
25 g 10,- €



© Mein Honig

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

1.053

PRODUKTE

14.571

auf www.bauernladen.at



© Andrea Konrad

REZEPT: Dirndltaler Engelsaugen

... und dazu ein Dirndl Punsch



© FuXsteiner (2)

Dirndl-Marmelade
210 g 4,90 €

Dirndl Punsch

FuXsteiner
1. Dirndlmanufaktur Dirndltal
1 Stk. 12,90 €

