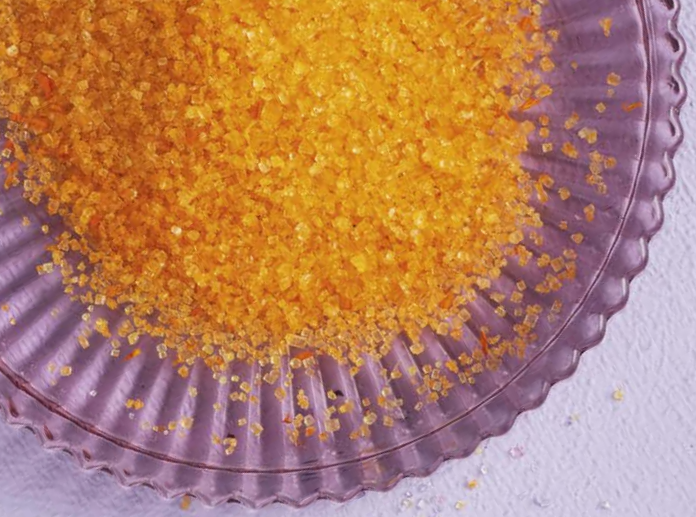


WIBERG



NEU!



Blütenzucker bunt

Der süße Blumenstrauß
für den Teller

Die farbenfrohe Welt der Blumen

Tauchen Sie ein in ein Fest der Sinne mit dem neuen WIBERG Blütenzucker bunt, der mit dem Duft frischer Blumen verführt. Hergestellt aus **natürlichen Zutaten** und **frei von künstlichen Farbstoffen**, ist unser Blütenzucker bunt die perfekte Wahl für alle kreativen Dekorationsideen und einzigartigen Geschmack für jegliche Süßspeisen.

Es ist beinahe so, als würde man seinen Gästen einen echten Blumenstrauß schenken, jedes Mal, wenn diese harmonische Kombination aus Zucker und Blüten zum Einsatz kommt.

Mit Tagetesblüten, Rosenblüten, Kornblumenblüten und Sonnenblumenblüten bietet unser Blütenzucker zart-blumige Nuancen und wird zum farbenfrohen Hingucker auf jeder Dessertkarte.

NEU!






Blütenzucker bunt

Zucker mit Blüten

Natürliche Farb- und
Geschmacksgebung durch Blüten

Art.-Nr.: 295734

450 g

-  von Natur aus vegane Zutaten
-  ohne Zugabe von Allergenen
(gemäß EU-Verordnung 1169/2011)
-  ohne Zugabe von Palmfett



zu den Rezepten

Karotten Schokoladen Cupcake

mit Blütenzucker

Perfekt für die
Pâtisserie!



zum Rezept

Die leuchtenden Farben und der liebliche Duft werden Ihre Sinne verzaubern und Ihre Speisen in wahre Kunstwerke verwandeln.



Erdbeerfrappe mit Blütenzucker

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1 kg Erdbeeren,
4 Bananen,
500 g Joghurt,
200 g Eiswürfel

WIBERG Produkte:

2 EL Vanille zuckersüß,
3 EL Blütenzucker bunt,
1 TL Zitronia Sun,
50 g Sweet & Fruity –
Erdbeere & Limettentaste

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem cremigen Smoothie mixen und mit etwas Blütenzucker bunt garnieren.

Ein echter Hingucker: Schokofrüchte mit Blütenzucker!



Blumige Bananenschnitte mit Blütenzucker

Inspiziert von den leuchtenden Farben bunter Blumenwiesen, verleiht unser Blütenzucker bunt süßen Speisen den letzten Schliff und eine herausragende Optik.



zum Rezept