

Ysophydrolat

Konzentration - Frei - Gelassenheit

Aus den wunderbaren Pflanzen rund um den Masenberg stellen wir naturreine Pflanzenwässer/ Hydrolate her. Handverlesen und als Reindestillat, enthält es das gesamte Öl der Pflanze. Die Kräuterdestillate sind lebensmittelrechtlich akkreditiert und sind bei vernünftiger Handhabung innerlich und äußerlich anwendbar. Alle unsere Hydrolate sind ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker hergestellt, vegan und ohne Alkohol haltbar gemacht.

Deklaration der Inhaltsstoffe gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011:

Hyssopus officinalis Flower/Leaf/Stem Water 100ml Pumpflasche, aktuelle Charge haltbar bis 08/2021

Weiter Informationen:

Unsere Kräuter werden in Permakultur in einer Einzellage auf rund 1000 Höhenmeter angebaut. Alle Kräuter sind biologisch angebaut und werden per Hand unter Berücksichtigung der Mondphasen geerntet.

Für 100 ml Hydrolat wird circa 150 Gramm Ysop destilliert- das entspricht etwa eineinhalb 10 Liter Eimer des Heilkrauts.

Kulinarischer Vorschlag:

Hydrolate geben jedem Gericht einen einzigartigen Geschmack und sind vor alle in der Spitzengastronomie die Geheimzutat von vielen Chefköchen.

Parfümieren und leichtes Marinieren von Gerichten, Desserts, Getränke bis hin zu Cocktails – es sind keine Grenzen gesetzt. Gaumenfreude ist vorprogrammiert und der frische Geschmack der jeweiligen Kräuter in jeder Saison verfügbar.

Ysophydrolat passt zu Tomatensalat, Fisch, Gemüse

Tipp:

Der Name kommt vom Hebräischen und heißt übersetzt "Heiliges Kraut". Paracelsus nannte das Heilkraut Ysop den "Arzt der Lunge". Auch Hildegard von Bingen setzte YSOP bei Lungenproblemen ein.