

planter der smager · Tasty plants

Geschmackvolle Pflanzen

Plante avec saveur



Pelargonium

Free of pesticides

Gourmet Pelargonium

Go 'til pasta, sauce & salad

Spice up your pasta, sauce & salad

Zum Würzen von Nudelgerichten, Soßen und Salate

Exellent pour les pâtes, sauces et salades



STENDEMOSE

gärtnerei - lev. 50202



STENDEMOSE

www.stendemose.dk

Pelargonium

DK Pelargonium

Pelargoniesorten 'Concolor Lace' dufter som hasselnødder, 'Fragrans' som balsam, muskat eller fyr, 'Orange Fizz' dufter som citrus, 'Torrento' som ingefær og 'Sweet Mimosa' har en sød, krydret rosenduft. Du kan ikke alene nyde synet af duftpelargonierne, men også nyde smagen af dem! Leg med deres smag og farvestrålende blomster! Brug f.eks. de hakkede blade i pasta, sauce, risotto eller salat og pynt desserter og salater med blomsterne.

GB Pelargonium

The cultivar 'Concolor Lace' has a scent of hazelnut, 'Fragrans' has a scent of nut-meg or pine, 'Orange Fizz' has as scent of lemon, 'Torrento' has a scent of ginger and 'Sweet Mimosa' has a sweet aromatic scent of roses. Enjoy both the beauty and the taste of Scented Geraniums! Play with their taste and colourful flowers. Chop the leaves and use them in pasta, sauces, risotto or a salad. Decorate desserts and salads with the flowers.

D Pelargonium

Die Pelargoniesorte 'Concolor Lace' duftet nach Haselnüssen, 'Fragrans' nach Balsam, Muskat oder Fichte. 'Orange Fizz' duftet nach Zitronen, 'Torrento' nach Ingfer und 'Sweet Mimosa' süßlich kräuterartig nach Rosen. Nicht nur der Duft ist ein Genuß - diese Durftpelargonien können Sie auch essen! Spielen Sie mit Duft, Geschmack und farbenprächtige Blüten! Die Blätter können gehackt Nudelgerichten, Saucen, Risotto und Salat feine Geschmacksnoten geben - mit Blüten können Nachspeisen und Salate schmackhaft dekoriert werden.

F Pelargonium

Les pélagoniums sont odorants. Le « Concolor Lace » à le parfum de la noisette, le « Fragans » celui du muscat, le « Orange Fizz » celui du citron, le « Torrento » celui du gingembre et le « Sweet Mimosa » celui d'une rose douce et épicée. L'odorat ne sera pas le seul sens qui pourra vous extasier, la vue des fleurs de coloris extraordinaire vous comblera et celui du goût vous ravira ! Par exemple les feuilles hachées innoveront les goûts des pâtes, des sauces, du risotto, les salades ou bien vous pourrez décorer les desserts avec les fleurs.