

Kings Rose de Resht Rosenaufstrich

Für seinen Rose de Resht Rosenaufstrich hat [Johannes King](#) einmal nicht die Sylter Heckenrose Rosa Rugosa verwendet, sondern einen leckeren Fruchtaufstrich aus der Rose de Resht kreiert. Die intensiv-pinke Rosenmarmelade überzeugt durch ihr kräftiges Rosenaroma, ohne parfümiert zu schmecken. Ein echtes Stück Sylt für zu Hause, natürlich direkt aus dem Rosengarten am Deich.

Rose de Resht passt gut zu Herzhaftem

Johannes King empfiehlt, seinen Rose de Resht Rosenaufstrich ruhig mal für herzhaftere Speisen zu verwenden. Ein schöner Rotwein, ein kräftiger Hartkäse und etwas Rose de Resht dazu – eine feine Speise für einen gemütlichen Abend.

Kings Rosenmarmelade passt auch hervorragend zu einem edlen Stück Wild, wie Hirsch oder Reh. Doch wenn es um seine [Rosenprodukte](#) geht, kehrt der Sternekoch immer wieder gern zu Ziegenkäse zurück. Der kräftige Käse und das rosige Aroma schmeicheln unserem Gaumen und sind eine immer wieder gern gezauberte Kombination in der Sterneküche von Johannes King.

Natürlich sollte Kings Rose de Resht Rosenaufstrich bei einem ausgedehnten Sonntagsfrühstück mit warmen Brötchen und Croissants nicht fehlen. Rosengelee schmeckt auch lecker auf Schwarzbrot, wenn sich das volle Korn und die zarten Rose im Mund vereinen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 {\$unitCode}

Brennwert kj	1135.3 kj
Brennwert kcal	267.2 kcal
Fett	0.25 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	65.94 g
davon Zucker	59.2 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0.31 g
Salz	0.03 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein

Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

Zusätzliche Informationen

Wasser, Zucker, Rosenblüten (10%), Säuerungsmittel: Citronensäure, Geliermittel: Pektin, gehärtetes Pflanzenöl