



MEA ROSA

### **MEA ROSA – Sweet Confitures aus dem Marmeladen-Himmel**

**Schenkendöbern, 26. Juni 2017** – Ein warmer Sommernachmittag, Erdbeeren im Garten pflücken und sie danach mit viel Liebe in der Landhausküche zu feinsten Confitures verarbeiten. Lachen. Erzählen. Glückselig sein. Hätte diese Szene und diese Confitures einen Namen würden sie MEA ROSA heißen. MEA ROSA nennen sich 13 verschiedene Sweet Garden Confitures und fünf verschiedene Sweet Infusions, die aus erlesenen Rohstoffen mit viel Leidenschaft und Qualitätsdenken von Hand hergestellt werden.

Mit größter Sorgfalt werden die Früchte bei regionalen Erzeugern oder auch schon mal direkt auf der Streuobstwiese ausgewählt. Zu den Früchten gesellen sich dann ein bisschen Zucker, ein Hauch reines Pektin, ein Spritzer frischer Zitronensaft, natürliche Gewürze, frische Kräuter und Blüten. Gutes braucht Zeit und MEA ROSA Produkte werden daher traditionell von Hand in kleinen Chargen in einem Kupferkessel verarbeitet. Als Ergebnis präsentieren sich Fruchtaufstriche mit besonders intensivem Fruchtgeschmack, feinem Aroma und zarter Textur und völlig frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen. Abgefüllt in Gläsern mit liebevoll gestaltetem Etikett.

Diese zauberhafte Welt wurde von Cathrin Kluge erschaffen. Als Kind hat die 49-Jährige viel Zeit in der Bäckerei ihrer Eltern verbracht. Daher ist sie mit Leidenschaft zum von Hand hergestellten und mit Liebe und Geduld verarbeiteten Produkt vertraut. Diese Tradition führt sie mit großer Sorgfalt und Hingabe seit Ende 2015 fort. Zurzeit bietet Cathrin Kluge 13 verschiedene Sweet Garden Confitures von den Sorten Himbeere bis Kalamansi und 5 verschiedene Sweet Infusions von Zimtblüte bis Tonka an. Der Preis der Sweet Garden Confitures liegt zwischen 4,50 Euro und 5,50 Euro, die Sweet Infusions liegen zwischen 9,90 Euro und 21,95 Euro. „Mit „mea rosa“ sprach in der Antike der römische „Playboy“ sein Fräulein an. Es passt so gut, da meine Confitures eine Geschichte erzählen und das beinhalten, was mir lieb und teuer ist“, sagt Cathrin Kluge.



## MEA ROSA

„Aber nicht nur an die Zutaten und Zubereitung stelle ich höchste Ansprüche, auch über die verschiedenen Kreationen mache ich mir viele Gedanken. Wenn ich zum Beispiel auf Wiesen und Feldern spazieren gehe, nehme ich die Gerüche und Düfte aufmerksam wahr. Das ist meine Inspiration.“

Hohe Qualität spricht sich herum und so wundert es kaum, dass MEA ROSA Produkte, besonders die Sweet Infusions, seit Jahren Verwendung in der Sternegastronomie finden. Zum Süßen und Parfümieren von Desserts oder zum Abschmecken und Aromatisieren von Saucen und Suppen. René Kalobius, Küchendirektor und Sternekoch im Parkhotel Surenburg schwärmt von den Produkten: „Ich habe sie alle getestet und war mehr als begeistert. Ein ehrliches Produkt aus einer Manufaktur, die mit Herz und Seele geführt wird. MEA ROSA kann ich mit ruhigem Gewissen empfehlen!“ Und auch Alexandro Pape, Gastronomischer Gastgeber von BROT & BIER, 2 Sternekoch liebt MEA ROSA: „Ich habe in der Vergangenheit schon mit vielen großartigen Partnern zusammen gearbeitet, doch gerade bei den Produkten von MEA ROSA paaren sich kulinarische Sensorikexplosionen mit Harmonie und fördern bei mir den Wunsch, das ganze Glas auslöffeln zu wollen. Einfach lecker!“

### **Direktkontakt**

MEA ROSA  
Bahnhofstraße 30  
OT Groß Gastrose  
03172 Schenkendöbern  
Telefon 035692 / 6928  
info@mea-rosa.de  
www.mea-rosa.de

### **Pressekontakt**

LOERKE Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18  
22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799-0  
Telefax 040 / 30 99 799-69  
info@loerke-pr.com  
www.loerke-pr.com