

By Susann

Das Beste aus Früchten und Gemüse

Die Produkte von Susann Till bieten neue Geschmackserlebnisse für alle, die Spaß daran haben, mit intensiven, natürlichen Aromen ihre Speisen zu bereichern. Sie bietet Chutneys, Cantuccini, feine Öle und mehr an, wie zum Beispiel auch Pralinen.



Benefit
Treffpunkt
Lernen Sie Susann Till
auch auf der Treffpunkt
Benefit, am 12. März
2015 in der Markthalle
Bienenbüttel, kennen!

Selbstständig hat sich Susann Till mit ihrer Manufaktur „BY*SUSANN“ von knapp drei Jahren gemacht. Damals war sie 69 Jahre alt. „Bei der Kreation meiner Chutneys lasse ich mich von den Farben der angebotenen Früchte, Gemüse und Kräuter auf Märkten und im eigenen Garten inspirieren, um immer wieder neue Kombinationen von Aromen zu entdecken. Meine Chutneys sind ohne Konservierungs- und Farbstoffe sowie ohne Geschmacksverstärker. Außerdem haben sie wenig Zucker. Trotzdem sind sie im Kühlschrank bis zu sechs Monate geöffnet haltbar.“ Ihre Philosophie: „Das beste Bio-Obst, Gemüse aus der Region und beste Gewürze aus der ganzen Welt sowie frische Kräuter aus meinem Garten.“



Je nach Saison werden die farbigen Grundprodukte von nah und fern zu fruchtig-scharfen oder fruchtig-süß/scharfen Geschmackserlebnissen kombiniert. Selbst Spitzenköche wie Heinz Wehmann aus dem Landhaus Scherrer sind begeistert von so viel Aroma, Fruchtigkeit, ausgewogener Säure und angenehmer Schärfe. Dabei werden ausgesuchte, frische Zutaten nach selbst entwickelten Rezepturen schonend verarbeitet und alle Arbeitsschritte von Susann Till selbst mit höchster Sorgfalt durchgeführt. Es entstehen kleine Auflagen von nicht mehr als 100 Gläsern pro Produktionsvorgang. Nur aromareiche, reife Früchte bestehen den hohen Qualitätsanspruch. So kommt es, dass Flugmangos, Feigen und Ananas sich in den unterschiedlichen Rezepten mit norddeutschen Pflaumen, Birnen oder Zwiebeln in den Chutneys vereinen.


BY SUSANN

Harsefelder Straße 62 · 21680 Stade
T. 0 41 41 / 64 269
Mail: info@bysusann.de
www.bysusann.de