

SUPERIOR HOTEL

MARKT & PRODUKTE

Zauber der Provence



Der Lavendellikör Lav?a Belle bringt den Zauber der Provence in die deutsche Gastronomie / Foto: Lav?a Belle

Veronika und Constantin Ebert aus Stuttgart holen die Provence nach Deutschland. Die beiden Frankreich-Enthusiasten wünschten sich einen Lavendellikör, um das so geliebte französische Lebensgefühl und die Provence mit nach Hause zu nehmen.

Wir haben überall gesucht, aber keinen gefunden. Und da haben wir es einfach selbst in die Hand genommen und einen Lavendellikör komponiert. Mit besten Zutaten und dem einzigartigen Lebensgefühl der Region entstand unser Lavendellikör, der Apéritif des Savoir-vivre?, schwärmt Veronika Ebert.

Lav?a Belle wurde geboren und vereint den ganzen Zauber der Provence in der Flasche. Der Lavendellikör ist eine Neuheit in seiner Kategorie: Bio-Lavendel und Bourbon-Vanille, verbunden mit einer speziellen Kräutermischung aus der Provence, die das Geschmackserlebnis abrundet.

Lav?a Belle ist weniger süß, eher frischer und herber als andere Liköre und vielseitig kombinierbar. Als Apéritif ist er der ideale Sommer-/Frühlingsdrink: ob pur, mit Sekt als Spritz, im Cocktail oder Longdrink, zum Beispiel als Sour oder mit Gin und Tonic. Für eine leichte Variante kann er auch mit Limonade oder Tonic Water gemischt werden.

Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit

Aber nicht nur geschmacklich kann der Lavendellikör überzeugen, auch der Look unterstreicht das Lebensgefühl der Provence: Die Farbe des Lavendels sieht im Glas toll aus und trifft damit sogar die Pantone-Trendfarbe Very Peri des Jahres 2022.

Preislich befindet sich Lav?a Belle bei 29,00 Euro pro 0,7-Liter-Flasche. Der vegane

Lavendellikör hat einen Alkoholgehalt von 18 Prozent. Er wird unter höchsten Qualitäts-Standards in Deutschland hergestellt.

Wir achten vor allem auf Qualität und Nachhaltigkeit. So verwenden wir nur Bio-Lavendel und Kräuter aus der Provence. Alle weiteren Zutaten kommen aus Deutschland, der Zucker zum Beispiel sogar von Rüben vom Feld direkt nebenan. So vermeiden wir weite Transportwege und schonen die Umwelt. Um noch verbleibende Emissionen zu kompensieren, unterstützen wir Aufforstungsprojekte, um insgesamt klimaneutral zu sein, erklärt Constantin Ebert.

Lav?a Belle hat direkt einen tollen Start, vor allem im südlichen Raum, rund um Stuttgart, hingelegt: So unter anderem auch in der Gastronomie. Online ist der Likör zum Beispiel über den eigenen Webshop erhältlich.