



**WILD
HIBISCUS**
Flowers in syrup

Un produit élégant et unique –
Servez notre délicieuse Fleur sauvage
d’Hibiscus comme garniture dans
votre coupe de champagne lors de
votre prochaine occasion spéciale,
soirée ou diner!

Une bonne excuse aussi pour ouvrir
une bouteille de pétillant... la fleur
reste au fond du verre, les bulles se
dégagent subtilement de la fleur dont
les pétales s’ouvrent doucement. A la
fin de votre boisson, dégustez la fleur
au délicieux gout de framboise et
rhubarbe...



Distribué par OZPLUS TRADING Pty Ltd



L'HISTOIRE DE "LA FLEUR SAUVAGE D'HIBISCUS":

"The Wild Hibiscus Flower Company" est une petite société familiale tenue par une équipe passionnée de Sydney, en Australie. Les fleurs sauvages d'hibiscus au sirop sont la création originale de Lee Etherington, qui a inventé le produit il y a 12 ans en 1997.

Les fleurs sauvages d'hibiscus sont uniques au monde et vendues maintenant dans 30 pays à travers de prestigieux magasins tel que Harvey Nichols à Londres, Citarella à New York & Les Galeries Lafayette à Paris.

Le produit est aussi servi dans les bars et restaurants les plus renommés et cotés comme le Dorchester Hotel de Londres.

C'est avec un grand plaisir que "The Wild Hibiscus Flower Company" paraît régulièrement dans les medias, auprès de célébrités ou pour des promotions en partenariat avec Moët & Chandon pour des soirées de lancement ou Premières...



HOMEGROWN AND HANDMADE

Alors que le produit accroît sa popularité, The Wild Hibiscus Flower Company est fière de rester une société familiale. Cette dernière est convaincue que pour gagner le statut de “gourmet”, le produit doit être fabriqué individuellement et avec une attention rejoignant les plus hauts standards. Devant le succès de la fleur d’Hibiscus sauvage, la décision a été prise de ne pas mécaniser ou d’externaliser la production - une tendance pourtant croissante sur le marché de l’alimentaire – mais la société a préféré poursuivre la fabrication manuellement, la meilleure façon reconnue !

Lee a recherché comment faire pousser l’hibiscus sauvage, ou et comment le cultiver, comment le conserver après la cueillette pour que l’hibiscus se maintienne dans les meilleures conditions, et le plus important, comment faire pour transformer les fleurs fraîches en fleurs d’hibiscus sauvages au sirop. Lee a ainsi conçu un conservateur naturel – un mélange d’eau de source et de sucre de cane australien qui conserve les fleurs fraîches jusqu’à 24 mois.

Notre personnel traite chaque fleur avec une extrême précaution. La fleur qu’ils ont entre les mains étant destinée à un client qui apprécie et attend un produit de Premium qualité, qu’il s’agisse d’une mariée le jour de ses noces, d’une célébrité, d’une mère célébrant une occasion spéciale, ou d’un groupe de femmes savourant une soirée dans un bar.

Sous notre supervision, nos cultivateurs du nord tropical de l’Australie produisent et cueillent à la main les fleurs dont 25% sont certifiées organiques. Les fleurs fraîches sont individuellement prélevées, dégrainées, lavées et mis en bocaux entièrement à la main dans notre usine de *Kurraiong*, un tout petit village au pied des *Blue Mountains*. Les fleurs d’hibiscus poussent sous différentes formes, nous les plaçons donc dans une position prédéterminée dans chaque bocal afin de nous assurer de ne pas en écraser.

Nous exportons dans 30 pays dont le Royaume Uni, l’Allemagne, les USA, le Canada, la Belgique, le Japon, la Nouvelle Zélande, Singapour, l’Afrique du Sud, l’Espagne, l’Autriche, les Pays Bas, la France et les Philippines.

Nous travaillons selon les réglementations HACCP de sécurité alimentaire. Cette année, nous avons planté 90,000 plans d’Hibiscus pour supporter notre opération. Après la fleuraison, les plantes d’Hibiscus sont replantés dans le sol pour aider à améliorer et régénérer le sol.

Idées de COCKTAILS ...



WILD HIBISCUS ROYALE



WILD HIBISCUS DAIQUIRI



INAUGURAL CHEER



SUGAR DADDY



WILD HIBISCUS MOJITO



ADAM & EVE MARTINI

WILD Hibiscus in the MEDIAS...

New York Fancy Foods Show June 29 - July 1st 2008.

This year we debuted 'The Bubble Bar' at New York Fancy Foods Show to great acclaim. Our stall featured giant glowing bubbling columns filled with water at the entrance to our booth. Picture below shows company founder Lee Etherington ready to welcome retailers and the media. At times we were 7 people deep! This event was our first in partnership with Banfi Vitners and their Maschio Brut Prosecco.



USA TIME Magazine #2 in the 12 Tastiest New Foods - July 2008

"Ever tasted hibiscus? This Australian product packs 11 gorgeous red flowers and a sweet syrup into a little jar. Though the flowers are at their most sultry at the bottom of a champagne flute, they're edible and make an elegant topping for berry desserts."



Kind Bud Review! – July 2007



If you had to choose between a bouquet of flowers and a bottle of champagne from your sweetie, it would be a toss up (beauty or buzz?).

Thanks to the Wild Hibiscus Flower Company, you can have both. Just drop a bud into a glass of bubbly and watch the magic happen.

The bright red flowers are grown in Australian fields, where they are picked, deseeded, and cleaned by hand. Then they are gently packed in their own crimson syrup without preservatives, additives, or artificial colors or flavors.

Drop one into a champers-filled flute and watch tiny bubbles stream off the opening petals. Down your drink, and you're left with a beautiful bloom you can eat. (Really. It tastes like raspberry and rhubarb.)

You can also put them in cocktails, soda water, lemonade, or the office punch bowl. Or use them to garnish your world-famous dessert.

That's what we call flower power.

DINING & WINE Review: By FLORENCE FABRICANT - Published: January 23, 2008

"There are flower teas that gently unfurl in a glass pot. Now exotic flowers can adorn your Champagne, kir or cosmopolitan, or even replace a maraschino cherry in your Manhattan."

Europe: Beautiful Weddings Magazine April 2007

RUBY & ID
When you're looking for photos taken on the morning of your wedding or when you're getting dressed up in a glamorous, honeymoon, you don't want to wear your gunky old slippers. Your wedding is the perfect excuse to indulge yourself with some gorgeous satin heeled slippers from the fabulous Ruby & Ed. Available in black, white or beautiful pink, they'll certainly make you feel like a princess and your feet will love them too! £40, call 01664 452906 for more information.



FLORAL TREAT
Give your toast an extra special touch with these unique wild hibiscus flowers. A box of luxury twined with the exotic, simply slip the flower into an empty glass and drizzle a little of the syrup over the top. Then add your bubbly and watch as the little flower gently opens and sets the champagne pink. A set of 50 flowers is available for £27.25 + p.p. from Porter Foods, tel. 01279 501 711 or visit www.porterfoods.co.uk

WV RETREAT & SPA MALDIVES
If you dream of getting married overseas but your family want the wedding at home, consider the island paradise of W Retreat & Spa Maldives. The resort is now offering a range of commitment ceremony packages, called the 'New Vows', which are the perfect follow-up to a civil service at home. You can have the whole island for a cool £551.5 million (around £742,000) for you, your partner and 100 of your closest friends and family, for five nights, including the ceremony, transfers, full board, spa treatments and water activities. If you don't have that sort of cash, consider W Retreat - available for just the two of you.




PERFUME
A beautiful bride needs a subtle scent and Estée Lauder have obliged with a sensual new fragrance, Beautiful Love, which builds on their original Beautiful perfume. Beautiful Love is a sophisticated blend of waxy Cardamom, Mango Wood and radiant Bora di White Freesia, Magrabi and Marigold. Available for £30 (50ml) at Estée Lauder counters or at www.esteelauder.co.uk.

GREYNA GREEN
Greyna Green has long been associated with romance and weddings, but now it's had a handy £5 million makeover. Set in a new boutique hotel and a gorgeous place to start married life, holiday in Champagne and chocolate draped hills, and enjoy in your posthoneymoon that includes a relaxing bath! Find out more at www.stayinggreyna.com

Beautiful Weddings | April 2007 | 19

Europe: Perfect Wedding Magazine March 2007

Want it now!
For fab retro crockery and linen check out the designs at www.susiewatsondesigns.co.uk. With prices starting at £12.50, it's easy for your guests to choose an item that will suit their pocket. To set up a wedding list, call 01672 520 604.



COCKTAILS WITH A TWIST
Try the latest craze and pop a hibiscus flower into your drinks - after quaffing the champagne you can eat the flower, which has a rhubarb and raspberry flavour. To get your hands on this delectable delight visit www.porterfoods.co.uk. £22.75 for a jar containing 50 flowers.

GET PACKING
Turn heads on your honeymoon with the new Sophisticated range of luggage from Uppercase. It was designed with brides in mind - with bags and cases of all sizes you can pack everything, from your sexy lingerie to your dancing shoes. The collection starts at £140 for a vanity case and other colours are available. See the full range at www.uppercaseonline.com.

WALK TALL
Every bride wants to glide elegantly down the aisle and now the Engin National Ballet School has come up with six simple rules that will have you looking taller and slimmer:

1. STRETCH Special 10 minutes stretching routine
2. HYDRATE Counteract alcohol and dehydration
3. DIVYEN Follow your stretch with a couple of minutes of relaxing deep breathing
4. WALK Whenever you can, walk rather than sit
5. ORGANISE YOUR DIET Being regularly busy with work and prep
6. STAND TALL You can feel great energy, look more easily and gracefully and miraculously, you

Most wanted
Brighten up any table with a pretty PartyLite candle (www.partylite.co.uk). The Clarify Three-Wick Tray (£17.95) from their 2007 collection is an elegant white candle on an understated glass dish and would make a classy centrepiece.

Europe: Your Kent Wedding Magazine April 2007

Fab Freebies
Ingenious, delicious, inspiring... and FREE! A little tick is all it takes to grab yourself some perfect products!

Wedding Bible
The Wedding Bible is the ultimate aid to arranging a wedding with style, sophistication and panache, guided by one of the UK's leading wedding consultants, Sarah Hayward. Drawing not only upon her own wealth of experience and knowledge, but that of 50 of the best-known names in the wedding industry, Sarah offers unrivalled, expert advice - whatever the size of your wedding and however much you have to spend. The Wedding Bible includes:

- Insider information from leading hotels, exclusive country houses and manor houses on creating a glamorous and stylish wedding reception.
- Interviews with the fashion famous and couturiers on choosing a wedding gown.
- Detailed advice and shopping tips from florists, photographers, videographers, celebrity hairdressers and make-up artists to inspire and the stars.
- Planning solutions with comprehensive and practical information - including the Wedding Bible's innovative 'A-Plan Timeline'.
- Easy-to-access, money-saving advice for brides and grooms on a budget.
- Handy checklists, shopping advice and experts' top tips.
- More than 170 inspirational and original images from newly married couples.

The Wedding Bible will proudly guide you through the wedding-planning process, whether you have weeks, months or years to plan your big day. It is your guarantee that, come the big day, everything will be in place leaving you free to really enjoy your celebration as a special, personal and unique event that is all your own.

Readers of Your Kent Wedding will receive a £5 discount (off the RRP of £36) with free p.p. when ordering on-line at www.weddingbible.co.uk. Personalised, signed copies are available for £20 each by sending an e-mail to the following address: orders@weddingbible.co.uk.

BLOOMING MARVELLOUS
Add a little oomph to your reception drinks, glam up your hen-night cocktails, celebrate your engagement in style, or simply use as an excuse to crack open the bubbly! Wild Hibiscus Flowers in Syrup are a simple but ingenious way to make a statement. Drop a flower into the drink and it will slowly unfurl, sending a cascade of bubbles streaming up the glass. Add a little syrup, which will add a delicious tang reminiscent of rhubarb/raspberries, and enjoy the taste as well as the spectacle. Of course, you can still drain your glass - the flowers are edible! These great products are available from www.porterfoods.co.uk but we are giving you the chance to win a jar of Wild Hibiscus Flowers in Syrup - simply tick the box marked 'Hibiscus' on the giveaway form.



BEST FOR GROOMS
KJ Beckett is a leading retailer of luxury accessories for men. Based in Bath, KJ Beckett strives to offer customers an amazing and unique shopping experience. Having sourced a wide range of funky and unusual products, KJ Beckett can provide you with everything from ties, belts and socks to wallets, cufflinks, to name but a few. All the products are of the finest quality, from stylish cufflinks crafted in England to fine silk ties from Italy. For more information or to view their extensive collection of designer ranges visit the website www.kjbeckett.com. KJBeckett are giving away three new fantastic cufflink sets worth £49. For your chance to win these cool accessories, tick the box marked 'KJBeckett' on the giveaway form.




WILD Hibiscus : Caractéristiques Produit

Au detail:



Flours d'Hibiscus Sauvages en sirop – Bocal de 11 fleurs (8.8oz)

Un bocal de 11 fleurs d'Hibiscus sauvages en sirop joliment présenté, accompagné d'un guide de 8 pages d' idées cocktails sur le couvercle. Vous allez adorer ces fleurs d'Hibiscus sauvages de couleur rouge vibrante et au délicieux gout de framboise et rhubarbe. Parfait pour votre prochain diner ou prochaine occasion spéciale.

Cette taille en fait le cadeau idéal...

Il n'y a que 3 ingrédients: Fleur d'Hibiscus sauvage, sucre de cane et eau. Chaque fleur est mise en bocal à la main pour conserver leur qualité et leur forme (chacune légèrement différente). Couleurs et arômes viennent naturellement de la fleur. Date Limite de Vente (DLV) 2 ans à partir de la date de fabrication.

Nom du Produit:

Flours d'Hibiscus sauvages en sirop

Code Produit:

WH250

Description: Une fleur entière d'Hibiscus sauvage 100% naturelle de couleur rouge, au gout de framboise et rhubarbe. Servir comme garniture au fond d'une coupe de Champagne, la fleur s'ouvrira au contact des bulles. Mangez la fleur une fois votre boisson terminée.

Code Barre:

9349 5028

Poids Net:

250g (8.8 oz)

Poids Brut:

440g

Contenu:

11 fleurs entières

Ingrédients:

Flours d'Hibiscus sauvages (38%), Sucre de cane, Eau

Nom Latin:

Hibiscus sabdariffa

DLV:

2 ans a partir de la date de fabrication (voir couvercle)

Stockage:

Entre 2°C-30°C

Unités par carton:

12 unités

Poids du carton:

5.4kg

Dimensions :

28cm long x 21.5cm large x 9.0cm hauteur

Code carton:

9 338520 000301

Configuration Palette:

12 rangs de 21 cartons (252 cartons) de 12 unités soit 3024 unités par palette.

Poids Palette:

Environ 1350kg

Dimensions Palette:

125cm x 1250cm x 110cm hauteur

En Gros:



Flours d'Hibiscus sauvages en sirop – Bocal de 50 fleurs (2.5lb)

Cette taille est adaptée aux réunions familiales, occasions spéciales, bars... C'est cette taille qui est vendue aux bars et boîtes de nuit exclusives de Londres, Berlin, Paris, Las Vegas et Sydney... Ces fleurs, certifiées organiques sont produites en Avril – Mai lorsque la cueillette des Hibiscus sauvages est au meilleur des conditions et présente plus de consistance en terme de taille et de forme.

Chaque bocal contient exactement 50 fleurs entières .

Il n'y a que 3 ingrédients: Fleur d'Hibiscus sauvage, sucre de canne et eau. Chaque fleur est mise en bocal à la main pour conserver leur qualité et leur forme (chacune légèrement différente).

Couleurs et arômes viennent naturellement de la fleur. Date Limite de Vente (DLV) 2 ans à partir de la date de fabrication.

Nom du produit:

Flours d'Hibiscus sauvages en sirop

Code Produit :

WH1100

Description: Une fleur entière d'Hibiscus sauvage 100% naturelle de couleur rouge, au goût de framboise et rhubarbe. Servir comme garniture au fond d'une coupe de Champagne, la fleur s'ouvrira au contact des bulles. Mangez la fleur une fois votre boisson terminée. Un guide cocktails de 8 pages accompagne chaque bocal.

Code Barre:

9 338520 00025 7

Poids Net:

1.1kg (2.5lb)

Poids Brut:

1.65kg (3.64lb)

Contenu:

50 fleurs entières

Ingrédients:

**Flours d'Hibiscus sauvages (38%), sucre de canne, Eau
*Hibiscus sabdariffa***

Nom Latin:

DLV:

2 ans à partir de la date de fabrication (voir couvercle)

Stockage:

2°C-30°C (35°F- 86°F)

Unités par carton:

4 unités

Poids du carton:

6.5kg (14.3lb)

Dimensions du carton:

20cm long x 20cm large x 20cm hauteur

Code carton:

9 338520 000202

Configuration Palette:

6 rangs de 25 cartons (150 cartons) de 4 unités, soit 600 unités par palette.

Poids Palette:

Environ 1000kg (2204 lb)

Dimensions Palette:

125cm x 125cm x 110cm

