Aprikosen, Wildwuchs, natur, ungeschwefelt, säuerlich

Wildaprikosen aus der Türkei - naturgetrocknet – ungeschwefelt

Bei diesen Aprikosen handelt es sich um kleine, säuerliche und aromatische Wildaprikosen. Die schonend naturgetrockneten Früchte sind schwefelfrei und naturbelassen. **Als ursprüngliches Lebensmittel enthalten wilde Aprikosen ein bemerkenswertes Spektrum an Mineralstoffen, Spurenelementen und Pflanzensäuren.** Wie bei allen getrockneten Obstsorten liegen die Mineralien und sekundären Pflanzenstoffe in unseren Wildaprikosen hochkonzentriert vor. Kenner schätzen die mild-herben Trockenfrüchte als gesunden Powersnack und echte Delikatesse. Für den puren Verzehr, als Beigabe im Müsli oder in fruchtigen Smoothies - Wildaprikosen kaufen lohnt sich!

Vorteile von Topfruits Wildaprikosen getrocknet

- 100 % naturbelassene Aprikosen aus Wildwuchs
- komplett ohne künstliche Zusatzstoffe
- Aprikose mit köstlich herb-säuerlichem Geschmack

Verzehrtipps für Wildaprikosen getrocknet

Wildaprikosen sind ein leckerer und fruchtiger Snack für Liebhaber von Naturkost. Die getrockneten Früchte schmecken herb und aufgrund ihres Reichtums an Fruchtsäuren und leicht säuerlich. Wildaprikosen getrocknet können Sie pur oder in der Kombination mit anderen Trockenfrüchten und knackigen Nüssen genießen. In kleine Stücke geschnitten machen sich die saftigen Früchte auch im Müsli oder Früchtebrei sehr gut. Außerdem passen Wildaprikosen sehr gut zu Süßspeisen, Kuchen und Desserts. Die Trockenfrüchte können Sie übrigens auch ganz einfach anstelle von frischen Früchten in ihrem Smoothie verwenden. Dafür einige getrocknete Wildaprikosen – am besten über Nacht – in Wasser einweichen, damit sie weicher werden und sich im Mixer problemlos pürieren lassen.

Weitere Informationen zu Wildaprikosen getrocknet

Auszuckerung bei getrockneten wilden Aprikosen

wildaprikose-verzuckert

Im Laufe der Zeit kann sich auf der Oberfläche der getrockneten Wildaprikosen eine weiße, kristalline Schicht entwickeln, die sogenannte "Auszuckerung". Diese entsteht durch den natürlichen Zucker in den Früchten, der durch Feuchtigkeitsverlust auskristallisiert. Diese Auszuckerung ist **unbedenklich** und hat weder etwas mit Schimmelbildung noch zu langer Lagerung zu tun. Sie stellt auch **keinen Qualitätsverlust** dar, denn der **Geschmack der wilden Aprikosen wird nicht beeinträchtigt**. Allerdings werden die ausgezuckerten Trockenfrüchte oftmals als unästhetisch empfunden.
Was kann man gegen die Auszuckerung tun? Zum einen können Sie die getrockneten Wildaprikosen vor dem Verzehr einfach kurz in Wasser einweichen oder mit etwas Wasser abwaschen. Dadurch lösen sich die Zuckerkristalle auf und gleichzeitig werden die Trockenfrüchte wieder etwas saftiger. Zum anderen können Sie die wilden Aprikosen in einem luftdichten Behälter zusammen mit einem kleinen Stück Apfel oder Orange als Feuchtigkeitsspender lagern. Dies hilft, die Feuchtigkeit auf einem optimalen Niveau zu halten und die Auszuckerung zu reduzieren.

Wildaprikosen im Vergleich zu Aprikosen

Bei Wildaprikosen handelt es sich um die Urform der heutigen Zuchtaprikosen. Deshalb sind wilde Aprikosen das ursprünglichere Produkt, das mit besonders vielen Nährstoffen aufwartet. Die beiden Aprikosensorten unterscheiden sich vor allem im Geschmack. Wildaprikosen haben einen höheren Gehalt an Pflanzensäuren und schmecken deshalb säuerlicher. Auch das Aussehen der beiden Sorten muss differenziert werden. Die bekannten getrockneten Aprikosen sind weich, rundlich und groß. Unsere Wildaprikosen getrocknet sind kleiner, fester und runzliger. Zudem ist die Wildaprikose fester im Biss als Trockenfrüchte aus Kulturaprikosen. Wenn Sie es süßer und weicher mögen, sind die lieblichen, ungeschwefelten Aprikosen (Art. 5055) vielleicht besser für Sie.

Informationen zu Botanik und Herkunft der Aprikose

wilde-aprikosen

Aus der Wildform des Aprikosenbaums entstanden mit der Zeit veredelte Zuchtvariationen der Pflanze. Der Name "Aprikose" leitet sich vom lateinischen Begriff *praecoces* (= frühes Früchtchen) ab, da die Bäume sehr früh blühen und Früchte tragen. **Aprikosen sind in Süddeutschland und Österreich auch unter dem Namen "Marillen" bekannt.** Woher genau wilde Aprikosen stammen, ist unklar. Wissenschaftler gehen jedoch davon aus, dass ihre Heimat in der Gegend um das heutige Armenien liegt. Archäologen fanden dort versteinerte Aprikosenkerne aus der Kupferzeit. Aus diesem Grund lautet der botanische Name der Aprikose "*prunus armeniaca*"

. Andere Vermutungen legen nahe, dass Aprikosen sich von China aus verbreiteten. Auch in Indien fand man Spuren von mehr als 5000 Jahre alten Aprikosen-Kulturen. Tatsache ist, dass Aprikosen schon lange geschätzt werden. Persische Gelehrte bezeichneten die Früchte anerkennend als "Samen der Sonne".

Anbau, Ernte und Verarbeitung von wilden Aprikosen

Die durch uns angebotenen Wildaprikosen werden nicht gezielt angebaut, sondern stammen aus Wildsammlungen. **Die Früchte wachsen in der freien Natur der Türkei und werden als echtes und ursprüngliches Lebensmittel wildwachsend gesammelt.** Reif sind die Marillen zwischen Juli und August, einige Sorten der Wildaprikose hängen noch bis in den September hinein am Baum. Da die Früchte nicht mehr nachreifen, wird die Aprikose erst geerntet, wenn die Vollreife erreicht ist. Bevor die Aprikosen zu Trockenfrüchten verarbeitet werden, wird der Aprikosenkern entfernt. Dafür halbiert man die Wildaprikosen zunächst und löst sodann der Stein heraus. Anschließend erfolgt die schonende Trocknung, wodurch die Aprikosen einen Großteil ihres Wassers verlieren. Die natürlichen Inhaltsstoffe der Früchte liegen deshalb in der getrockneten Form hoch konzentriert vor.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Wildaprikosen

Zutaten: Aprikosen getrocknet, Wildwuchs,
Lagerung: kühl, trocken und dunkel lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: 500 g im PP-Beutel, 1 kg im Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1259 kj
Brennwert kcal	301 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,09 g
Kohlenhydrate	73,2 g
davon Zucker	57,1 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	0,002 g