Aprikosen getrocknet, bio kbA, kleine säuerliche Wildaprikosenhälften

Bio Wildaprikosen - 100 % Natur und ungeschwefelt - säuerliches Aroma - Rohkost & Bioqualität

Topfruits rohe, getrocknete Bio Wildaprikosen aus zertifiziertem Wildwuchs sind ein ganz besonderes Naturprodukt. Aufgrund ihrer besonderen Wachstumsbedingungen stecken sie voller wertvoller sekundärer Pflanzenstoffe und Antioxidantien wie zum Beispiel Beta Carotinen. Im Gegensatz zu den konventionellen süßen Aprikosen sind Wildaprikosen klein, säuerlich und voller Aroma. Da sie Bioqualität haben, schmecken sie noch etwas weicher und saftiger als unsere Wildaprikosen ohne Biozertifizierung. Unsere getrockneten Bio Wildaprikosen werden weder gezuckert, noch geschwefelt und nur bei geringen Temperaturen getrocknet, sodass die wertvollen Vitalstoffe zum Großteil erhalten bleiben und sie auch für die Rohkost-Ernährung geeignet sind. Ihr fein säuerlicher Geschmack ist einfach lecker und passt perfekt zu Müsli, Porridge, Obstsalaten und Smoothies. Auch empfehlenswert als energiereicher Powersnack.

Vorteile von Topfruits Bio Wildaprikosen

- **100 % naturbelassen:** ungezuckert & ungeschwefelt
- **zertifizierte Bioqualität & Wildwuchs:** getrocknete Bio Aprikosen aus Wildwuchs
- **für die Rohkost-Ernährung geeignet:** dank schonender Trocknung bei geringen Temperaturen
- **mit wertvollen Mikronährstoffen und Antioxidantien:** Beta-Carotin (Vitamin A), Kalium, Eisen und Ballaststoffe
- **natürliche Fruchtsüße mit intensiv-säuerlichem Geschmack:** enthält nur fruchteigenen Zucker

Verwendungshinweise für unsere Wildaprikosen Bio

Wilde Aprikosen getrocknet sind ein leckerer und gesunder Snack für ernährungsbewusste Menschen. Die getrockneten Früchte enthalten natürliche Fruchtsäuren und schmecken deshalb herb, säuerlich und fruchtig. Unsere Bio Wildaprikosen genießt man am besten pur oder zusammen mit anderen Trockenfrüchten und Nüssen. Die saftigen Früchte passen auch gut ins Müsli oder den Frischkornbrei. Wenn man sie in Wasser einweicht, werden sie etwas weicher. Auf diese Weise kann man die getrockneten Aprikosen prima für Smoothies, Obstsalate, Gebäck und Desserts verwenden. Auch den Smoothie bereichern unsere naturbelassenen Wildaprikosen. Dafür die eingeweichten Trocken-Früchte einfach im Hochleistungsmixer pürieren. Herzhaften Gerichten, wie Currys, Couscous oder Reis, verleihen die Wildaprikosen eine fruchtige Tiefe.

Wissenswertes zu Topfruits Bio Wildaprikosen

Wildaprikosen im Vergleich zu süßen Aprikosen

Diese kleinen Wildaprikosen sind fester im Biss als die Trockenfrüchte aus den Kultursorten. Zudem unterscheiden sich die beiden Sorten auch im Geschmack. Wildaprikosen sind säuerlicher und aromatischer als Zuchtaprikosen. Auch bezüglich Aussehen und Haptik differenzieren sich diese beiden Aprikosensorten. Die bekannten getrockneten Aprikosen sind weich, rundlich und relativ groß. Unsere Aprikosen aus Wildwuchs sind hingegen kleiner, fester und sehen runzliger aus. Wildwachsende Bio Aprikosen sind die richtige Wahl für Sie, wenn Sie das intensive, natürliche Aprikosen-Aroma schätzen. Mögen Sie ihre Trockenfrüchte lieber süßer und weicher, empfehlen wir Ihnen unsere süßen, ungeschwefelten Aprikosen (Art. 5055).

Informationen zu Botanik und Herkunft der Aprikose



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. Die Aprikose ist in Süddeutschland und Österreich auch unter dem Namen "Marille" 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".

Ernte & Verarbeitung von Bio Wildaprikosen

Bei unseren Topfruits Bio Wildaprikosen handelt es sich um ein echtes und ursprüngliches Lebensmittel. Die Früchte wachsen in der freien Natur, bleiben bis zur Vollreife am Baum und werden im Rahmen von Wildsammlungen geerntet. Zudem haben die Wildaprikosen zertifizierte Bioqualität. Um aus den frischen Aprikosen leckere Trockenfrüchte herzustellen, werden sie einer schonenden Trocknung unterzogen. Durch den Wasserentzug liegen die enthaltenen Mikronährstoffe und Antioxidantien in hoher Konzentration vor. 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 hochkonzentriert vor.

Hinweis zu ungeschwefelten Bio Wildaprikosen getrocknet

Ungeschwefelte Aprikosen nehmen mit der Zeit eine braune Farbe an. Diese Färbung steht für die hohe Qualität unserer naturbelassenen Wildaprikosen. Geschwefelte Trockenfrüchte leuchten hingegen in auffälligem Orange. Ihnen wird nachträglich Schwefeldioxid zugeführt, um eine Braunfärbung zu vermeiden und ihre Haltbarkeit zu verlängern. Die Zugabe von Schwefel mag die Früchte optisch schöner aussehen lassen, zerstört jedoch einen Teil der enthaltenen Mikronährstoffe, Enzyme und Antioxidantien. Wir empfehlen Ihnen daher, getrocknete Aprikosen immer ungeschwefelt zu kaufen.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Wildaprikosen

Zutaten: Getrocknete Wildaprikosen Bio kbA* - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: kühl, trocken und dunkel lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Aprikosen getrocknet, bio kbA, kleine säuerliche Wildaprikosenhälften"

Unzubereitet pro 100 g	
Brennwert kj	1007 kj
Brennwert kcal	241 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	63 g
davon Zucker	53 g
Eiweiß	3.4 g
Salz	<0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte der Bio Wildaprikosen unterliegen natürlichen Schwankungen.