Kapstachelbeeren (Physalis) getrocknet, natur, ungezuckert

Physalis getrocknet (Kapstachelbeeren) – 100 % Natur – ungezuckert & aromatisch – weich im Biss

Topfruits getrocknete Kapstachelbeeren sind eine exotische Spezialität direkt aus der Natur. Sie sind 100 % naturbelassen und kommen ohne Zuckerzusatz, Farb- oder Konservierungsstoffe aus. **Mit ihrem intensiven natürlichen Aroma sowie dem ausgewogenen Zucker-/Säureprofil ist die Physalis getrocknet ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.** Manche erinnert diese Kombination an Ananas, Maracuja oder Zitrusfrüchte. Die von uns angebotenen Beeren sind angenehm weich im Biss. Durch die schonende Trocknung bleiben die wertvollen Polyphenole der Physalis erhalten. Jeder, der bisher von unseren vollständig naturbelassenen Kapstachelbeeren probiert hat, war begeistert :)

Besonderheiten unserer Kapstachelbeere getrocknet

Bei Topfruits kaufen Sie getrocknete Physalis aus vollreifen Früchten sowie in bester Qualität und Sortierung. Bei vielen anderen am Markt angebotenen Kapstachelbeeren fällt die mangelnde Qualität auf. Qualitativ minderwertige Beeren sind klein, hart und ziemlich dunkel. Auch bezüglich Geschmack und Konsistenz können sie nicht mit den bei Topfruits angebotenen Beeren mithalten. Unsere getrockneten Physalis sind sehr weich, saftig und haben eine helle Farbe. Spätestens das kräftige, säuerlich-fruchtige Aroma unserer Beeren wird auch Sie überzeugen.

Vorteile von Physalis Trockenfrüchten

- 100 % natürliche Physalis getrocknet, ohne Zuckersatz und künstliche Zusatzstoffe
- reich an Mikronährstoffen
- rein pflanzlich (vegan)

Verwendungshinweise für Physalis getrocknet

Kapstachelbeeren Trockenfrüchte schmecken gleichzeitig süß, sauer und intensiv. Geben Sie getrocknete Physalis zusammen mit Berberitzen, Cranberries oder anderen Trockenfrüchten in Ihr Müsli oder in den Frischkornbrei. Auch einfach so zum Knabbern schmecken Physalis einfach köstlich. Sie ergänzen auch sehr gut knackige Nussmischungen. Obstsalaten und Desserts geben Kapstachel Beeren getrocknet mit ihrem kräftigen Aroma einen ganz besonderen Twist. Getrockneten Physalis können sie ebenfalls für die Herstellung von Marmelade oder Chutneys verwenden. **Durch ihr spritzig-saures Aroma machen getrocknete Physalis einfach gute Laune und werden bestimmt auch ihren Speiseplan bereichern!**

Wissenswertes über die Kapstachel-Beere

Die Kapstachelbeere (*Physalis peruviana*) wird den Nachtschattengewächsen zugeordnet und ist verwandt mit der Tomate. Insgesamt gibt es etwa 90 unterschiedliche Physalis-Arten. Den Namen ?Kapstachelbeere? verdankt sie den portugiesischen Seefahrern, welche die Pflanze im 18. Jahrhundert nach Südafrika brachten. Am Kap der guten Hoffnung gedieh die Pflanze prächtig, sodass sich der Name ?Kapstachelbeere? etablierte. **Andere Bezeichnungen für die Beeren sind Physalis, Andenbeere, Andenkirsche, oder Peruanische Blasenkirsche.** Im englischen Sprachgebrauch nennt man sie auch Cape Gooseberries oder Goldenberry. Die Physalis ist eine mehrjährige, krautige Pflanze und wird zwischen 0,5 bis 2 Meter hoch. Zur Blütezeit trägt sie glockenförmige, gelbe Blüten mit auffälligem, schwarzem Muster. Aus dem Fruchtansatz entstehen Blütenkelche, die aussehen wie kleine Lampions. Ihre Hülle ist zunächst grün, verfärbt sich mit der Zeit gelb-orange und wird schließlich – wenn sie langsam austrocknet – hellbraun und pergamentartig. Das ist auch das Zeichen, dass die darin heranwachsenden Früchte reif sind. Reife Physalis sind leuchtend orange und etwa 1 – 2 cm groß. Somit haben sie etwa die Größe von Kirschen oder Cocktailtomaten. Im Inneren der frischen und getrockneten Kapstachelbeere sitzen rund 200 kleine Samen, die viele der wertgebenden Pflanzeninhaltsstoffe enthalten.

Herkunft, Anbau und Ernte von Physalis Beeren

physalis-2366935_960_720

Ursprünglich stammen Kapstachelbeeren aus der Andenregion Südamerikas. In Peru, Chile, Kolumbien, Venezuela, Bolivien und Ecuador sind sie weit verbreitet. Kultiviert werden sie auch in anderen südamerikanischen Ländern, Kenia, Indien, Indonesien sowie Australien. Die Haupterntezeit erstreckt sich von Dezember bis Juli. **Die Früchte werden vollreif geerntet, da sie nach der Ernte nicht mehr nachreifen.** Ihr Reifegrad ist an der umliegenden Hülle zu erkennen – ist diese trocken und pergamentartig, sind die Physalis reif. Wir verwenden frische, vollreife Früchte für unsere getrockneten Kapstachelbeeren.

Verarbeitung unserer getrockneten Physalis

Mit Topfruits getrockneter Physalis kaufen Sie ein hochwertiges Naturprodukt mit hohem Genussfaktor. Zunächst werden die Kapstachelbeeren schonend getrocknet. Durch den Wasserentzug hat die Andenbeere noch eine Restfeuchte von etwa 15 – 20 %. Dank dieses Prozesses konzentrieren sich die enthaltenen Mikronährstoffe und Antioxidantien, vor allem Polyphenole. **Als Trockenfrüchte sind Physalis Beeren aus ernährungsphysiologischer Sicht echte Kraftpakete.**

Allgemeine Informationen zu Topfruits getrocknete Physalis

Zutaten: 100 % Physalis, getrocknet
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Kapstachelbeeren (Physalis) getrocknet, natur, ungezuckert"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1470 kj
Brennwert kcal	351 kcal
Fett	4.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	42 g
Ballaststoffe	23 g
Eiweiß	6.6 g
Salz	0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwertangaben der Physalis (auch Kapstachelbeere) unterliegen natürlichen Schwankungen.