Cranberries getrocknet, bio kbA, gesüsst mit Apfeldicksaft

Bio Cranberries – getrocknet & mit Bio Apfeldicksaft gesüßt – antioxidativ

Unsere getrockneten Bio Cranberries schmecken durch die Mischung mit natürlichem Apfeldicksaft ausgewogen, süß-säuerlich und fruchtig – ein köstliches, saftiges Geschmackserlebnis. Als Trockenfrüchte enthalten Cranberries ein großes Spektrum an konzentrierten Mikronährstoffen, Ballaststoffen und zellschützenden Antioxidantien. So versorgen sie unsere Zellen mit sekundären Pflanzenstoffen wie Pro-Anthomycin und Tanninen. Der Verzehr von Kranbeeren verbessert das Wohlbefinden, insbesondere im Blasen- und Harnwegsbereich. Weil die Beeren nach der Ernte herb und sauer schmecken, süßen wir unsere Bio-Cranberries leicht mit Fruchtsaft. Bio Cranberries getrocknet eignen sich als Snack für Unterwegs oder im Frühstück, Obstsalat und sogar in herzhaften Gerichten. Selbst als leckere Zutat in selbstgemachten Nuss-Fruchtmischungen können unsere getrockneten Cranberries gut verwendet werden.

Vorteile der Topfruits Bio-Cranberries auf einen Blick

Frische-Bio-Cranberries

- 100 % natürliche getrocknete Cranberries
- schonend getrocknet
- ohne künstliche Zusätze, **ungeschwefelt**
- natürlich gesüßt mit Bio Apfeldicksaft
- Quelle für Ballaststoffe & Antioxidantien

Besonderheiten der getrockneten Bio Cranberries

Cranberries sind kleine Kraftpakete voller gesundheitsfördernder Nährstoffe. **Sie zeichnen sich durch ihren hohen Gehalt an Antioxidantien, insbesondere Proanthocyanidinen, aus, welche die Zellen vor oxidativem Stress schützen.** Zudem sind sie bekannt für ihre unterstützende Wirkung auf die Harnwege, da sie das Anhaften bestimmter Bakterien an den Schleimhäuten der Harnwege verhindern können. Neben Vitamin C liefern Cranberries auch Ballaststoffe, die die Verdauung fördern. Diese vielseitigen Beeren sind eine wertvolle Ergänzung für eine gesundheitsbewusste Ernährung und überzeugen durch ihren leicht säuerlichen Geschmack, der vielen Gerichten und Snacks eine besondere Note verleiht.

Verzehrempfehlung für getrocknete Bio Cranberries

Mit getrockneten Cranberries in der Küche zu experimentieren macht Spaß! Unsere Bio Cranberries passen nicht nur zu süßen Speisen, sondern werten auch herzhafte Backwaren und Gerichte auf. Moosbeeren machen sich gut zu Süßspeisen wie Joghurt, Milchreis oder Chiapudding, Obstsalat, Müsli und Porridge oder süßem Gebäck wie Keksen, Muffins, Früchtebrot oder Kuchen. Aber auch über Salate gestreut, unter Quinoa gemischt, zu Fleischgerichten, in Gemüsepfannen oder zu überbackendem Käse gereicht kommen die getrockneten Beeren gut an. Wir empfehlen Ihnen, täglich 3 Teelöffel bzw. 1 Esslöffel zu verzehren. Leicht gesüßte Bio-Kranbeeren schmecken auch pur sehr lecker und eignen sich als vitalstoffreiche Nascherei für Zwischendurch. Verzichten Sie auf die Kombination mit Milch und Milchprodukten, da diese die Wirkung der enthaltenen Antioxidantien abschwächen.

Wissenswertes zu Topfruits Bio Cranberries

Die Cranberry (*Vaccinium macrocarpon*) stammt aus den heutigen USA und Kanada. Dort wurden die Beeren schon von den Ureinwohnern in verwendet und geschätzt. Auch heute befinden sich die Hauptanbaugebiete noch auf dem nordamerikanischen Kontinent. Obwohl sie zur Gattung der Heidelbeere (*Vaccinium*) gehört, leuchten frische und getrocknete Cranberries im Gegensatz zu Heidelbeeren in kräftigem Rot und sind mit ca. 2 cm Durchmesser etwas größer. Im Innen sind die Beeren weiß und besitzen vier kleine Kammern mit Samen. Weil die Blüten der Cranberry an den Schnabel eines Kranich erinnern, wird die Frucht auch als "Kranichbeere" bezeichnet (englisch: *crane berry*). Davon leitete sich der gebräuchlichere Name "Cranberry" ab. Weitere Bezeichnungen für unsere Bio Cranberries sind Kranbeere, großfrüchtige Moosbeere oder Kulturpreiselbeere. In den USA ist die Beere auch heute noch ein wichtiger Bestandteil traditioneller Festessen. Getrocknete und gesüßte Cranberries werden zum Beispiel an Thanksgiving oder Weihnachten als Soße zum Truthahn gereicht.

Anbau, Ernte & Verarbeitung – Qualitative Bio Cranberries kaufen

Bei Topfruits bestellen Sie Bio-Cranberries getrocknet in Premium Qualität. Die für unsere Trockenfrüchte verwendeten Moosbeeren werden nach kontrolliert biologischen Richtlinien angebaut. Pralle und rote Cranberries sind erntereif. Die Erntezeit erstreckt sich von August bis Oktober. Traditionell wird in Nordamerika die Nassernte praktiziert: Die Cranberry Felder werden mit Wasser überschwemmt. Durch Wasserstrudel lösen sich die Beeren, fallen ins Wasser und treiben aufgrund der sich im Inneren befindlichen Luftkammern auf der Wasseroberfläche. So

können die Bio Cranberries ganz einfach in einen Sammelbehälter abgesaugt werden. Nach der Ernte werden die Bio Cranberries getrocknet, sodass viele der in den frischen Beeren enthaltenen Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten bleiben. Ohne Süße haben sie einen sehr sauren und bitteren Geschmack und würden nicht schmecken. Für ein aromatisches Geschmackserlebnis werden unsere getrockneten Cranberries daher mit natürlichem Apfeldicksaft in Bioqualität gesüßt. Naturbelassener Fruchtsaft ist ein ideales alternatives Süßungsmittel, da er durch die enthaltenen Mikronährstoffe den Blutzuckerspiegel nicht so schnell ansteigen lässt wie Zucker. Als Trennmittel wird ca. 1 % Bio Sonnenblumenöl verwendet.

Jetzt Bio Cranberries kaufen & natürlich genießen

Holen Sie sich hochwertige Bio Cranberries für eine bewusste Ernährung! Ob als Snack oder Zutat - entdecken Sie die ganze Kraft der Cranberry. Jetzt bestellen & ausprobieren!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Cranberries

Zutaten: Cranberries* (60 %), Apfeldicksaft* (39 %), Trennmittel: Sonnenblumenöl* (1 %) - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Cranberries getrocknet, bio kbA, gesüsst mit Apfeldicksaft"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1156 kj
Brennwert kcal	227 kcal
Fett	1.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	56 g
Ballaststoffe	6.2 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.12 g