Cranberries (Cranberry, Moosbeere), getrocknet, gesüßt mit Ananassaft

Getrocknete Cranberries (Cranberry, große Moosbeere) natürlich gesüßt mit Ananasdicksaft

Topfruits getrocknete Cranberrys sind 100 % Natur – saftig-aromatisch und angenehm süß dank Fruchtsaft. Wie viele andere Früchte liefern die roten Beeren als Trockenfrüchte jede Menge Antioxidantien, Polyphenole, Mikronährstoffe und Ballaststoffe. Unsere Cranberries getrocknet kommen ohne raffinierten Zucker oder künstliche Zusätze wie Aromen oder Konservierungsstoffe aus – mit unseren Cranberrys kaufen Sie Natur pur! Die getrocknete Cranberries mit Ananassaft sind ein leckerer, gehaltvoller Knabberspaß und vielseitig in der Küche verwendbar. Sie verwandeln jede Süßspeise, Obstsalate, Desserts, Müsli oder Gebäck zu einem besonderen Genuss und sind gerade für Kinder eine tolle Süßigkeiten-Alternative.

Vorteile der Topfruits Cranberries getrocknet auf einen Blick

cranberries-getrocknet-auf-holzloeffel

- **100 % natürlich & ungeschwefelt:** Frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Zusätzen und Industriezucker.
- **Natürlich gesüßt:** Dezent verfeinert mit Ananasdicksaft für ein ausgewogenes, süß-säuerliches Aroma.
- **Mit wertvollen Vitalstoffen:** Hohe Konzentration an sekundären Pflanzenstoffen (PAC), Polyphenolen und Mineralstoffen.
- **Vielseitig verwendbar:** Ideal zum Snacken, für Müslis, Porridge, Backwaren, Salate, Desserts oder als fruchtige Zutat in herzhaften Gerichten.

Was macht unsere getrockneten Cranberrys besonders?

Als Trockenfrüchte enthalten Kranbeeren eine Fülle an wertvollen Pflanzeninhaltsstoffen. Getrocknete Cranberrys sind besonders reich an Mineral- und Mikronährstoffen, während der Vitamingehalt bei den frischen Früchten größer ist. Außerdem ist die Cranberry bekannt für ihren Gehalt an **Pro-Anthomycin**. Dieser sekundäre Pflanzenstoff gilt als antibakteriell und vorteilhaft für die Blasengesundheit. In getrockneten Cranberrys liegt der pflanzeneigene Wirkstoff durch den Wasserentzug von Natur aus in erhöhter Konzentration vor.

Wie werden Topfruits getrocknete Cranberries verwendet?

Topfruits Cranberries getrocknet sind ein perfekter Snack für zwischendurch – sowohl für Erwachsene als auch für Kinder. Sie lassen sich pur knabbern oder in Kombination mit anderen Trockenfrüchten und Nüssen. In Müslis, Joghurt, Porridge oder Frischkornbrei verleihen die Cranberries getrocknet eine süße Note. Doch auch in selbstgemachten Müsliriegeln, Energy Balls oder Backwaren lassen sie sich verwenden.

Rezept-Tipp mit getrocknete Cranberries: Mandel-Energy-Balls

Zutaten für ca. 12 Stück:

- 250 g Medjool Datteln
- 100 g Mandeln
- 100 g getrocknete Cranberries
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1-2 EL Kokosraspel



Zubereitung:

Medjool Datteln entsteinen, eventuell etwas klein schneiden. Die Datteln zusammen mit Mandeln, getrockneten Cranberries und gemahlener Vanille in einen Mixer geben und alles so lange mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Masse zu etwa 12 gleich großen Kugeln formen und in den Kokosraspeln wenden. Die Energy Balls halten sich im Kühlschrank in einem dicht schließenden Behälter mindestens 2 Wochen.

Cranberries getrocknet: Geschmack, Ernte und Herkunft

Geschmack und Eigenschaften der getrockneten Moosbeeren

Cranberries gehören botanisch gesehen zu der Gattung der Heidelbeeren (Vaccinium) und zur Familie der Heidekrautgewächse (Ericaceae). Frisch geerntet besitzen Cranberries einen säuerlichen, herben Geschmack. Zusätzlich werden die Moosbeeren mit Ananasdicksaft gesüßt. Dies verleiht ihnen ein süßsaures, fruchtiges Aroma. Cranberries getrocknet eignen sich somit hervorragend als leckerer Snack und besondere Zutat in den unterschiedlichsten Gerichten!

Wissenswertes zur Ernte der Cranberries

Die Ernte der reifen Cranberryfrüchte erfolgt von Mitte September bis Anfang November. **Man unterscheidet zwischen Trocken- und Nassernte.** Bei der Trockenernte kommen mechanische Erntemaschinen zum Einsatz, welche die knallroten Beeren mechanisch von den Sträuchern "pflücken". Gebräuchlicher ist hingegen die Nassernte. Dafür werden die Kranbeeren Felder bis zu einer Höhe von einem halben Meter mit Wasser geflutet, sodass sich die Cranberries durch künstlich erzeugte Wasserstrudel ablösen. Dank ihrer fruchteigenen Luftkammern schwimmen die Beeren an der Wasseroberfläche und können mit speziellen Maschinen eingesaugt werden. Anschließend werden die frischen Früchte weiterverarbeitet - entweder zu Saft, Sauce oder als getrocknete Cranberries.

Verarbeitung unserer getrockneten Cranberrys

Unsere Cranberries getrocknet sind natürliche Energiebündel ohne unnötige Zutaten. Nach der Ernte werden die frischen, vollreifen Früchte sortiert, gewaschen und möglichst schonend getrocknet. Wenn Cranberries getrocknet werden, liegen viele Mineralstoffe, Spurenelemente, Ballast- und Phytonährstoffe konzentriert vor. Lediglich der Vitamin - Gehalt sinkt. Da die Kranbeere von Natur aus sauer schmeckt, werden die meisten im Handel erhältlichen Cranberry Trockenfrüchte gesüßt angeboten.

Ursprung und Entwicklung der Cranberry

Cranberries-getrocknet-aus-der-ganzen-Beere

Die Geschichte der Cranberry beginnt in Nordamerika, wo bereits die Ureinwohner diese besondere Beere kannten und sich ihre gesundheitlichen Eigenschaften zunutze machten. So behandelten beispielsweise die Medizinmänner der Ureinwohner Pfeilwunden erfolgreich mit Umschlägen aus einem Brei aus Cranberries. Außerdem bereiteten sie aus Hirschfleisch und Cranberry-Püree einen nahrhaften Kuchen zu, der sich sehr lange konservieren ließ und damit überlebenswichtig war. Des Weiteren wurde der Saft der Beere bereits früh als Färbemittel für verschiedene Textilien wie Teppiche verwendet. Die ersten europäischen Siedler waren es schließlich, die der Cranberry ihren heutigen Namen gaben. Ins Deutsche übersetzt bedeutet dieser "Kranichbeere", da die sich im Wind bewegenden Staubfäden der Blüten an einen Kranichschnabel erinnern. Durch die Siedler gelang die Cranberry weiter nach Europa. Da der Boden für den erfolgreichen Anbau allerdings besondere Voraussetzungen erfüllen muss, bleiben weiterhin die USA sowie Kanada die Hauptanbaugebiete dieser Beere.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits naturgesüßten Cranberries getrocknet

Zutaten: 58 % Cranberries, 39 % Ananasdicksaft, 2 % geklärtes Ananassaftkonzentrat, 1 % Sonnenblumenöl.
Info: Damit die getrockneten und gesüßten Beeren nicht zu stark zusammenkleben, wird bei der Produktion etwas Sonnenblumenöl als Trennmittel dazu gegeben.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Cranberries (Cranberry, Moosbeere), getrocknet, gesüßt mit Ananassaft"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1485 kj
Brennwert kcal	355 kcal
Fett	0.75 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	86,8 g
davon Zucker	68 g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	0.3 g
Salz	0.03 g