Sultaninen, Bio, naturbelassen

Bio-Sultaninen - naturbelassen - ungeschwefelt - vielseitig verwendbar

Diese getrockneten Sultanas-Trauben sind süß, aromatisch und lassen sich als Zutat und natürliches Süßungsmittel vielseitig in der Vollwertküche verwenden. Sultaninen enthalten Eisen, Vitamin B und Kupfer und sind daher ideal für eine mikronährstoffreiche Ernährung geeignet. Verwendung finden Sultaninen vor allem in der Kombination mit Nüssen und Kernen als Snack, als Zutat beim Backen und Kochen oder als Ergänzung im Müsli.

Vorteile der Topfruits Bio Sultaninen auf einen Blick

- 100 % Bio Sultaninen
- Reines Naturprodukt, ohne zusätzlichen Zucker
- leicht geölt (0,5%), verhindert Zusammenklumpen
- B-Vitamine, Kalium, Eisen, Ballaststoffe
- hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis

Was macht unsere Bio Sultaninen besonders?

Im Gegensatz zu stark gezuckerten oder geschwefelten Trockenfrüchten behalten unsere Sultaninen ihre sanfte Fruchtsüße und eine angenehm weiche Konsistenz auf natürliche Art. Damit die getrockneten Sultanas-Trauben nicht zusammenkleben sind sie mit 0,5 % Sonnenblumenöl leicht geölt. Abgesehen davon sind keine Zusätze enthalten und die Sultaninen ein reines Naturprodukt.

Anwendungstipp für Topfruits Bio Sultaninen

sultaninen-muesli

Die süßen, besonders weichen **Bio-Sultaninen** sind ein echtes Multitalent in der gesunden Küche. Sie eignen sich hervorragend als **natürliches Süßungsmittel** – ganz oder zerkleinert – und bringen eine angenehme, fruchtige Süße **in Backwaren, Müslis, Süßspeisen, Smoothies oder Obstsalate**. Auch in Bratensaucen, Füllungen oder in der orientalischen Küche mit Couscous, Bulgur oder Hirse sorgen sie für eine harmonische Geschmacksnote. Besonders beliebt sind sie außerdem in **selbstgemachten Müsliriegeln, Vollkornkeksen oder Rohkost-Kuchen**.

Als energierreicher Snack für unterwegs liefern Sultaninen schnell verfügbare Energie – ideal beim Sport oder als kleine Nascherei zwischendurch. Durch den Wasserentzug sind sie ein konzentriertes Naturprodukt, das nahezu alle Nährstoffe der frischen Trauben enthält – inklusive natürlichem Fruchtzucker. Daher gilt: Genießen Sie Sultaninen bewusst und in Maßen, als das, was sie sind – eine köstliche und unverfälschte Süßigkeit der Natur, deutlich besser als jede industrielle Alternative.

Rezept-Tipp mit Bio Sultaninen: Overnight Oats mit Äpfeln

Zutaten:

- 75 g Müsli Basis
- 2-3 EL Sultaninen
- 225 ml Haferdrink
- 1 Apfel
- 20 g Mandeln oder Pekannüsse
- Zimt oder Kakao

Zubereitung:

1. Müsli und Sultanin mit Haferdrink über Nacht im Kühlschrank einweichen.
2. Am nächsten Tag, Apfel waschen, putzen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nüsse grob hacken
3. Müsli mit Gewürz, Apfel und Nüssen mischen und servieren.

Unterschied Sultaninen, Rosinen und Korinthen

Rosinen ist der Überbegriff für getrocknete Weintrauben. Somit sind auch Sultaninen Rosinen, jedoch nicht umgekehrt. Die Sultaninen stammen von einer bestimmten Rebsorte, der Sultana-Rebe. Die Früchte sind kernlos, haben besonders große Beeren und sind hell. Durch das trocken an der Sonne werden die Sultaninen dann dunkler

als die rohen Früchte bleiben jedoch insgesamt heller als unsere roten Rosinen (Rote Weinbeeren). Korinthen sind wiederum eine andere Rebsorte mit deutlich kleineren Früchten.

Sultaninen werden alleine durch Trocknen, aus kernlosen vollreifen Sultana-Trauben hergestellt

Der hohe Zuckergehalt verhindert ein Verderben der getrockneten Beeren auch ohne Konservierung. Ungeschwefelte Trauben werden durch den Trocknungsprozess dunkler in der Farbe wie geschwefelte. Das ist jedoch eher ein positives Merkmal und tut der Qualität keinen Abbruch. Um ein Zusammenklumpen der getrockneten Beeren aufgrund ihres Zuckergehaltes zu verhindern, werden Sultaninen leicht geölt. Das hierzu verwendete Sonnenblumenöl wird allerdings nur in einer sehr geringen Menge von 0,5% benötigt. Das Ergebnis ist ein reines konzentriertes Naturprodukt voller Energie und wertvoller natürlicher Inhaltsstoffe.

Jetzt Bio Sultaninen kaufen & natürlich genießen!

Erweitern Sie Ihre vitalstoffreiche Küche mit unseren naturnahen Bio Sultaninen, ideal für einen gesunden Snack oder die kreative Anwendung in Speisen. Rein, fruchtig und einfach köstlich.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Bio-Sultaninen

Zutaten: 99,5 % Sultaninen, 0,5 % Sonnenblumenöl.
Lagerung: Nach der Lieferung in ein luftdichtes Gefäß umfüllen. Kühl und trocken lagern.
Verpackung: PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Sultaninen, Bio, naturbelassen"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1151 kj
Brennwert kcal	275 kcal
Fett	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	70 g
davon Zucker	70 g
Ballaststoffe	3.5 g
Eiweiß	2.7 g
Salz	0.08 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.