

Rote Weinbeeren (rote Rosinen), ungeschwefelt, natur

Rote Weinbeeren – aus blauen Trauben – ungeschwefelt & ohne Zuckerzusatz – mit Sonnenblumenöl leicht geölt

100 % natürliche rote Weinbeeren aus blauen Trauben der Sorte "Jumbo Flame". Unsere Rosinen sind Natur pur und kommen ohne künstliche Zusatzstoffe und ohne raffinierten Zucker aus. Die Beeren sind mit 0,4 % Sonnenblumenöl leicht geölt, um ein Verklumpen der Beeren zu vermeiden. **Topfruits rote Weinbeeren sind ein natürlicher und ballaststoffreicher Energiespender für Zwischendurch.** Denn wie alle Weinbeeren enthalten sie von Natur aus Glukose. Dieser Traubenzucker geht direkt ins Blut und liefert sofort neue Energie. **Blaue Weintrauben zeichnen sich vor allem durch ihren besonders hohen Polyphenolgehalt (OPC) und ihren Gehalt an Tanninen aus.** Es handelt sich dabei um sekundäre Pflanzenstoffe mit starkem antioxidativem Potential, die unsere Zellen vor schädlichen Einflüssen und oxidativem Stress schützen.

Vorteile von getrockneten, roten Weinbeeren

[purple-grapes-553464_960_720](#)

- schonend getrocknete blaue Weintrauben
- extra große Früchte
- sehr süß und saftig
- ungeschwefelte & ungezuckert
- reich an natürlicher Energie
- Quelle für Ballaststoffe
- minimal mit Sonnenblumenöl versetzt -> verhindert das Verkleben

Was ist das Besondere an unseren roten Rosinen?

Unsere Weinbeeren werden stammen von extra großen, saftigen und süßen blauen Weintrauben der Sorte "Jumbo Flame". **Rote, getrocknete Weinbeeren zeichnen sich durch einen besonders hohen Polyphenolgehalt aus.** Im Handel findet man hingegen hauptsächlich helle Rosinen aus grünen Trauben, deren Polyphenolgehalt sich in Grenzen hält. **Topfruits rote Rosinen sind ein 100 % natürliches Lebensmittel und werden weder geschwefelt noch gezuckert.** Der fruchteigene Traubenzucker macht die Beeren zur perfekten Energiequelle. Damit die Beeren in ihrer Verpackung nicht Zusammenkleben, werden sie leicht mit Sonnenblumenöl geölt. So bleiben die Rosinen locker und saftig – ein echter Genuss!

Wissenswertes zur roten Weinbeere

Weintrauben gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Bei den Weinreben (*Vitis vinifera L. subsp. vinifera*) handelt es sich um rankende Sträucher, die gerne an Mauern und Zäunen hochklettern. An den Fruchtständen (Rispen) der Reben wachsen die Beeren in Form einer "Traube". Die einzelnen Früchte bezeichnet man als Weinbeeren oder Trauben. Weinbeeren sind sehr widerstandsfähige Pflanzen, was in ihrem ausgeprägten Wurzelsystem begründet liegt. Sie wachsen sehr schnell und können auch harten Wintern und trockenen Sommern trotzen. Insgesamt existieren mehrere tausend Sorten der Weintraube. Man unterscheidet zwischen roten bzw. blauen "dunklen" Trauben und grünen bzw. gelben "hellen" Trauben. Ernährungsphysiologisch wertvoll sind vor allem die dunklen Traubensorten. **Die Schalen und Kerne roter Weintrauben enthalten reichlich sekundäre Pflanzenstoffe, insbesondere die Antioxidantien OPC und Resveratrol.** Unsere roten Weinbeeren gehören zur Sorte "Jumbo Flame", eine besonders edle, saftige rote Weintraubenart mit sehr süßen, aromatischen Früchten. Man verzehrt sie entweder als rohe Früchte, getrocknet als Rosinen oder zu Traubensaft und Wein verarbeitet. Die Kerne der Beeren werden zu Traubenkernöl und Traubenkernmehl verarbeitet.

Die rote Weinbeere und ihre sekundären Pflanzenstoffe

Rote Weintrauben sind eine ausgezeichnete Quelle für Oligomere Proanthocyanidine (OPC) – auch genannt Resveratrol. Es handelt sich dabei um Stoffe, welche die Pflanzen nutzen, um sich vor schädlichen Mikroorganismen zu schützen. Auch wir Menschen können von diesen positiven Effekten profitieren. Das Polyphenol Resveratrol wurde erstmals im Jahre 1963 in einem japanischen Staudenknöterich nachgewiesen. Die aromatische Verbindung mit der Summenformel C₁₄H₁₂O₃ wirkt stark antioxidativ und fängt in unserem Körper besonders gut freie Sauerstoffradikale ab. Wenn Sie sich für das Potential von OPC interessieren, empfehlen wir Ihnen eine ausgiebige Internetrecherche, da uns bezüglich weiterer Informationen leider die Hände gebunden sind.

Anbau, Ernte & Verarbeitung der Weintrauben

Weintrauben stellen große Ansprüche an ihre Standorte. Vor allem benötigen sie eine sonnige Lage mit Ausrichtung nach Süden oder Südwesten sowie ein warm-gemäßigtes Klima.

Kultiviert werden Weintrauben von Winzern. Diese ziehen die

Weinreben in der Regel an Drahtrahmen, um ihnen mehr Stabilität zu geben (das ist vor allem für den Erntevorgang wichtig). Im Herbst ist es Zeit für die Traubenernte. **Die Traubenlese ist sehr aufwändig und kann per Hand oder maschinell erfolgen.** Viele Winzer erleichtern sich mittlerweile mit einem Traubenvollernter die Arbeit. In die Maschine ist ein vibrierender Tunnel mit Auffangfläche integriert, der die Rebzeilen durchrüttelt und die herabfallenden Beeren einsammelt. Fallen dabei auch Blätter herab, werden diese durch einen Ventilator einfach weggeblasen.

[purple-grapes-553462_960_720](#)

Topfruits rote Weinbeeren kommen aus einem Traditionsbetrieb, der nur vollreife roten Trauben verwendet. **Die Weintrauben werden sorgfältig und schonend weiter verarbeitet, sodass ein 100 % natürliches und gesundes Lebensmittel daraus entsteht.** Zunächst werden die Früchte schonend getrocknet und anschließend mit natürlichem Sonnenblumenöl leicht geölt, um ein Verklumpen

zu verhindern. Unsere Rosinen werden nicht geschwefelt und ihnen wird auch kein zusätzlicher Zucker hinzugefügt. Es handelt sich somit

um ein absolut ehrliches und vitalstoffreiches Naturprodukt, wie Sie es von Topfruits gewohnt sind :)

Verwendungsmöglichkeiten für getrocknete rote Weinbeeren

Unsere roten Weinbeeren lassen sich bestens als energiereicher Snack für Unterwegs einpacken. Sie schmecken saftig-süß und werden von unseren Kunden deshalb gerne pur geknabbert. Auch morgens im Müsli verleihen Sie Ihrem Frühstück eine natürliche Süße. Natürlich können Sie auch Smoothies oder Kaltschalen damit süßen. Perfekt sind die großen getrockneten Beeren auch für die Verwendung in Backwaren wie Vollkornkekse und Rohkost Kuchen oder selbstgemachten Müsliriegeln. Probieren Sie die vielseitigen Möglichkeiten aus, die unsere leckeren roten Weinbeeren bieten – Sie werden ganz bestimmt nicht enttäuscht.

Allgemeine Hinweise zu den getrockneten Weinbeeren

Zutaten: 99,5 % getrocknete Weinbeeren, 0,5 % Sonnenblumenöl.

Lagerung: Nach der Lieferung in ein luftdichtes Gefäß umfüllen. Kühl und trocken lagern.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Rote Weinbeeren (rote Rosinen), ungeschwefelt, natur"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1403 kj
Brennwert kcal	334 kcal
Fett	0.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.05 g
Kohlenhydrate	81 g
davon Zucker	59 g
Ballaststoffe	3.7 g
Eiweiß	0.7 g
Salz	0.05 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.