Heidelbeeren getrocknet, gesüßt mit Apfelsaftkonzentrat (Myrtillus, Schwarzbeeren, Blaubeeren)

Getrocknete Heidelbeeren – gesüßt mit Apfelsaftkonzentrat - ungeschwefelt - weich

Diese getrockneten Heidelbeeren sind nicht zu sauer, da mit Apfelsaftkonzentrat gesüßt. Im Gegensatz zu den ungesüßten Heidelbeeren hier bei uns im Programm sind diese Blaubeeren weich und gut zum Knabbern geeignet. Dass die Blaubeeren leicht klebrig sind, rührt von dem Apfelsaftkonzentrat welches zum Süßen verwendet wird. Am besten man entnimmt man die Beeren mit einem Löffel zum Verzehr oder zu weiteren Verwendung. **Heidelbeeren enthalten neben Gerbstoffen, eine Fülle an blauen Farbstoffen, wie Flavonole und Proanthocyanidine.** Die mit Saftkonzentrat gesüßten Waldheidelbeeren kann man einfach so knabbern aber auch in Süßspeisen wie Porridge, Müsli und Desserts. Gut schmecken sie auch in Kombination mit anderen Trockenfrüchten und Nüssen.

Vorteile von getrockneten Heidelbeeren

- ohne Zusatz von Industriezucker, gesüßt mit Apfelsaftkonzentrat - daher weich und gut zum Knabbern
- ohne künstliche Zusatzstoffe
- reich an wertvoller Energie und an natürlichen Vitalstoffen

Was ist das Besondere an unseren getrockneten Heidelbeeren?

Unsere getrockneten Heidelbeeren sind ein echtes ursprüngliches Naturprodukt. Die Früchte werden **ohne künstliche Zusatzstoffe** wie Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel hergestellt. Wir süßen die Beeren lediglich mit naturreinem Apfelsaftkonzentrat. Getrocknete Wild-Heidelbeeren sind **reich an Antioxidantien und sekundären Pflanzenstoffen,** unter anderem Polyphenole. In getrockneten Heidelbeeren liegen die Inhaltsstoffe durch den Wasserentzug besonders konzentriert vor. 500g getrocknete Beeren entsprechen ca. 3kg frischen Heidelbeeren. Bitte beachten Sie die angebotene Literatur mit weiteren Informationen und Verwendungsmöglichkeiten und zu den wertgebenden Inhaltsstoffen der Heidelbeeren.

Verwendungshinweise für getrocknete Heidelbeeren

Getrocknete Heidelbeeren sind ein leckerer und gehaltvoller Knabberspaß für Zwischendurch. Wer die frische Heidelbeere mag, wird auch unsere getrockneten Heidelbeeren lieben. Unsere Beeren schmecken fruchtig-aromatisch und sind durch das Apfelsaftkonzentrat weich und saftig. Die Konsistenz erinnert an unsere Cranberries. Getrocknete Blaubeeren passen zu allen süßen Speisen wie zum Beispiel Müsli, Porridge, Quark und Joghurt, Keksen, Muffins oder Kuchen. Eine Kundin erzählte uns, dass sie mit den Heidelbeeren gerne ihre Pfannkuchen dekoriert. Beim Verzehr von Heidelbeeren kann sich durch die enthaltenen natürlichen Farbstoffe auch die Zunge blau färben. Aber keine Sorge, die Blaufärbung verschwindet beim nächsten Zähneputzen.

Botanische Informationen zur Heidelbeere

Heidelbeeren (Vaccinium myrtillus) werden den Heidekrautgewächsen (Ericaceae) zugeordnet. Heidelbeeren sind strauchige, stark verzweigte, immergrüne Gewächse. Die Sträucher werden etwa 50 cm hoch und können ein stattliches Alter von bis zu 30 Jahren erreichen. Ihre Blätter sind 2 – 3 cm kurz, eiförmig und an den Rändern glatt oder leicht gesägt. Heidelbeerbüsche blühen von April bis Juni. Ihre Blüten sind weiß oder hellrosa gefärbt und glockenförmig angeordnet. Im Spätsommer sind Heidelbeeren erntereif. Die Blau-Beeren sind etwa erbsengroß und haben eine kräftige, dunkelblaue Farbe. Bei unseren Heidelbeeren handelt es sich um amerikanische Heidelbeeren. Im Gegensatz zu den Waldheidelbeeren sind diese nur außen blau gefärbt und innen hell. Die Heidelbeere ist auch unter den Namen Blaubeere, Schwarzbeere, schwarze Beere, Wild-Beere, Moll-Beere, Wald-Beere, Zeck-Beere, Bick-Beere, Moos-Beere, Besinge oder Besing bekannt.

Herkunft, Anbau & Verarbeitung unserer Blaubeeren

Die Wildform der Heidelbeere (engl. blueberry) ist ursprünglich in Nordamerika beheimatet. Aus der amerikanischen Heidelbeere entwickelte sich mit der Zeit die bekannte Kulturheidelbeere. Heutzutage sind Heidelbeeren nahezu auf der gesamten Nordhalbkugel zu finden, hauptsächlich jedoch in den gemäßigten Zonen Nordamerikas sowie Nord- und Mitteleuropas. Am besten gedeihen die Beeren auf humusreichen, sauren Böden in feuchten, halbschattigen Heide- oder Moorlandschaften sowie Waldgebieten. Kulturheidelbeeren und werden durch Stecklinge vermehrt. Die Erntezeit erstreckt sich von Ende Juli bis Anfang September, in dieser Zeit erreichen die kleinen blauen Beeren Vollreife und können gesammelt werden. Nach der Ernte werden die Heidelbeeren getrocknet. Die Trocknung erfolgt so vorsichtig wie möglich, um die enthaltenen Pflanzeninhaltsstoffe zu schonen. Sie können eingeweicht auch für Smoothies verwendet oder zu Marmelade verarbeitet werden.

Allgemeine Hinweise zu unseren getrockneten Heidelbeeren

Zutaten: 77 % Kulturheidelbeeren, 22 % Apfelsaftkonzentrat, 1 % Sonnenblumenkernöl.
Lagerung: Kühl und trocken lagern.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Heidelbeeren getrocknet, gesüßt mit Apfelsaftkonzentrat (Myrtillus, Schwarzbeeren, Blaubeeren)"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1383 kj
Brennwert kcal	327 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	75 g
davon Zucker	70 g
Ballaststoffe	8.4 g
Eiweiß	1.3 g
Salz	0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwertangaben der getrockneten Heidelbeeren unterliegen natürlichen Schwankungen.