Rosinen grün, natur, Rohkostqualität

Gelbe Rosinen / Weinbeeren – weich im Biss – 100 % Natur – ungezuckert, ungeschwefelt & ungeölt – Rohkost

Naturbelassene grüne Rosinen in Rohkost-Qualität und mit hoher Nährstoffdichte als natürliche und vegane Süßigkeit. Unsere grünen Rosinen in Rohkostqualität werden im Schatten, ohne direkte Sonneneinstrahlung und damit garantiert bei einer Temperatur unter 40°C aus vollreifen, hellen Trauben getrocknet. Durch dieses Trocknungsverfahren wird ein bestmöglicher Erhalt der Nährstoffe sowie eine weiche Konsistenz mit einem wunderbar süßen Geschmack der Trockenfrüchte gewährleistet.

Die Rosinen sind eine ausgezeichnete Quelle für Ballaststoffe, welche die Verdauung fördern. Sie sind reich an Antioxidantien, welche die Zellen vor Schäden schützen können. Grüne Rosinen sind auch reich an Eisen, Kalium, Phosphor, Calcium und Magnesium, die wichtige Nährstoffe für eine ausgewogene Ernährung sind. Daneben enthalten naturbelassene grüne Rosinen auch essentielle Aminosäuren, Arginin und Enzyme, die zur Gesunderhaltung des Körpers beitragen können. Aufgrund ihres niedrigen glykämischen Index, der den Blutzuckerspiegel langsam ansteigen lässt, sind sie auch für Menschen mit Diabetes geeignet. Die gelben Rosinen können in einer Nuss-Fruchtmischung oder einfach pur genossen werden.

Vorteile von Topfruits grünen Rosinen

Rohkost Rosinen aus grünen Weintrauben

- 100 % naturbelassene Rosinen, ungeschwefelt ohne Zusätze
- aus vollreifen und süßen hellen Trauben
- reich an Vitaminen, Mineralien, sekundären Pflanzenstoffen und Enzymen
- schonend getrocknet, geeignet für die Rohkost Ernährung
- lecker in Müsli, Porridge, Backwaren oder zum pur Knabbern

Was ist das Besondere an unseren Rosinen in Rohkost-Qualität?

Diese rohen, grünen Rosinen überzeugen vor allem hinsichtlich Geschmack und Konsistenz. Die getrockneten Früchte sind trotz Wasserentzug schön weich. Durch ihre natürliche Süße sind sie ein toller Süßigkeitenersatz oder alternatives Süßungsmittel. Wie andere Trockenfrüchte verlieren helle Rosinen durch die schonende Trocknung viel Flüssigkeit, sodass fruchteigene Fruktose und Pflanzeninhaltsstoffe konzentriert vorliegen. Bei Rosinen spalten sich die Gemüter – nicht jeder mag Rosinen im Müsli oder im Gebäck. Bei den für industrielle Produkte verwendeten Weinbeeren handelt es sich jedoch meistens um rote bzw. blaue Früchte. Gelbe Rosinen schmecken milder und unaufdringlicher. Wenn Sie normalerweise keine Rosinen mögen, empfehlen wir Ihnen, es mal mit der grünen Variante zu probieren. Überzeugen Sie sich selbst!

Verwendungshinweise für rohe Rosinen

Gelbe Rosinen schmecken in süßen Speisen und sind eine sinnvolle Alternative zu Süßigkeiten. Viele unserer Kunden finden unsere Rosinen so lecker, dass sie diese einfach als Snack pur knabbern. Die getrockneten Früchte kann man praktisch überall mitnehmen und sie liefern einen schnellen Energieschub. Natürlich sind die Rosinen auch eine tolle Zutat für selbst kreierte Frucht- oder Nuss-Frucht-Mischungen bzw. Studentenfutter. Beim Frühstück sind die Trockenfrüchte die ideale Beigabe im Müsli oder Porridge. Die kleinen Beeren sind aber auch eine abwechslungsreiche Zutat für den Obstsalat und werten ihren Smoothie mit einer Extraportion natürlicher Fruchtsüße auf. Zum Backen sind die Rohkost Rosinen grün weniger geeignet, da ihre Rohkost-Qualität beim Erhitzen verloren geht.

Wissenswertes zu grünen Rosinen

Gelbe Rosinen entstehen aus saftigen, grünen Weintrauben

Als grüne Weintrauben versteht man Trauben, die an Reben mit grünen, gelben oder weißen Früchten wachsen. Man unterscheidet zwischen Tafel- und Weintrauben. Weintrauben werden für die Weinherstellung verwendet, während Tafeltrauben als ganze Früchte verzehrt werden oder der Rosinen Herstellung dienen. In Deutschland hat der zeitintensive Rebbau eine lange Tradition. Die sommergrünen Kletterpflanzen ranken an speziellen Gerüsten entlang und benötigen zum Gedeihen viel Sonne sowie ein mild-gemäßigtes Klima. Die besten grünen Rosinen entstehen aus Trauben, die auf lockeren und mineralienreichen Böden wachsen durften. Botanisch gesehen sind die kugeligen Früchte der Weinrebe Beeren. Im weichen Fruchtfleisch sitzen kleine Kerne mit besonderem ernährungsphysiologischem Wert. Kerne und Schalen enthalten die höchste Konzentration an wertvollen sekundären Pflanzenstoffen. Besonders wertvoll sind Oligomere Proanthocyanidine (OPC), auch bekannt als Resveratrol oder Catechine.

Herstellung unserer gelben Rosinen in Rohkostqualität

Mit Topfruits gelben Rosinen kaufen Sie zu 100 % ein Naturprodukt. Für jedes Kilo Rosinen werden ca. 5 kg frische Weintrauben benötigt, die dann schonend und überwiegend in Handarbeit weiterverarbeitet werden. Wie bei allen unseren Produkten halten wir den Verarbeitungsgrad unserer rohen Rosinen möglichst gering. Um aus den Weinbeeren die leckeren Trockenfrüchte zu produzieren, werden die Früchte über einen längeren Zeitraum über einem Gitter getrocknet. Viele im Handel erhältlichen Produkte sind leicht geölt, um ein Zusammenkleben zu vermeiden. Oft werden diese auch zusätzlich geschwefelt, um ihnen eine kräftigere Farbe zu verleihen. Unsere grünen Rosinen sind ungeschwefelt, ungezuckert und ihnen wird kein zusätzliches Öl hinzugefügt. Die Weinbeeren getrocknet erhalten ihre intensive grüne Farbe auf natürliche Weise durch spezielle Trocknung ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits grüne Rosinen

Zutaten: 100 % grüne Weintrauben, getrocknet.
Lagerung: Kühl, dunkel und trocken lagern. Vor intensiver Sonneneinstrahlung schützen.
Verpackung: PP-Beutel

Nährwertangaben zum Produkt "Rosinen grün, natur, Rohkostqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1276 kj
Brennwert kcal	304 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	68 g
davon Zucker	61 g
Ballaststoffe	5.0 g
Eiweiß	2.5 g
Salz	<0.1 g