

Maulbeeren getrocknet, schwarz, natur, bio kbA

Schwarze Maulbeeren getrocknet – Bio & Rohkostqualität – 100 % Natur – antioxidativ

Naturreine, getrocknete schwarze Maulbeeren in Premium Qualität aus kontrolliert biologischem Anbau – ein Genuss reich an wertvollen Antioxidantien. Schwarze Maulbeeren sind nicht ganz so süß wie die weißen Maulbeeren, dafür haben sie einen höheren Gehalt an Antioxidantien und Zellvitalstoffen. Die rohen Beeren werden schonend getrocknet, bleiben ungesüßt und ohne Konservierungsstoffe. Als Trockenfrüchte schmecken die getrockneten Maulbeeren süß-aromatisch und ein wenig herb. Schwarze Maulbeeren sind eine nährstoffreiche Knabberei – pur oder in der Kombination mit Trockenfrüchten oder Nusskernen. Wie die hellen eignen sich auch die dunklen Früchte als Alternative zu Süßungsmittel oder als Ersatz für Rosinen im Müsli oder Gebäck.

Vorteile von schwarzen Bio Maulbeeren auf einen Blick

Maulbeeren schwarz known

- 100 % naturreine schwarze Maulbeeren getrocknet, ohne Zuckerzusatz oder Zusatzstoffe, ungeschwefelt
- aus kontrolliert biologischem Anbau
- für die Rohkost Ernährung geeignet
- stark antioxidative Eigenschaften
- lecker in Smoothie, Porridge & Co. oder als alternatives Süßungsmittel
- glutenfrei & vegan

Was ist das Besondere an unseren Maulbeeren getrocknet?

Unsere schwarzen Maulbeeren haben eine schonend getrocknete, großbeerige Spitzenqualität, angenehm und nicht zu fest im Biss. Getrocknete Maulbeeren sind übrigens nicht nur lecker, sondern auch praktisch. Im Gegensatz dazu erhalten frische Maulbeeren im Nullkomanichts sichtbare Druckstellen und verderben schneller – mit unseren Trockenfrüchten kann Ihnen das nicht passieren! Durch den Wasserentzug liegen in den getrockneten schwarzen Maulbeeren viele Mikronährstoffe in höherer Konzentration vor als in den frischen Beeren. Zudem sind sie reich an Anthocyanen und anderen Polyphenolen und versorgen unseren Organismus mit zellschützenden Antioxidantien. Hinweis: Aktuell sind die Beeren etwas trockener und nicht ganz so saftig wie die hellen momentan.

Anbau & Ernte schwarzer Bio Maulbeeren

Unsere getrockneten Maulbeeren kommen aus der Türkei, stammen aus Wildwuchs und haben zertifizierte Bio-Qualität. Die schwarze Maulbeere (*Morus nigra*) gehört zur Familie der Maulbeerbaumgewächse. Die ca. 1 bis 2 cm kleinen blauschwarzen Früchte sehen aus wie kleine Zapfen und färben sich beim Reifen rosa, rot und anschließend schwarz. Die Maulbeer-Erntezeit erstreckt sich über den Hoch- und Spätsommer. Wenn sich die brombeerähnliche Beeren ohne Mühe ablösen lassen, werden sie per Hand vom Baum geschüttelt. Direkt nach der Ernte werden die schwarzen Maulbeeren getrocknet, um ihre Qualität und Pflanzeninhaltsstoffe bestmöglich zu erhalten. Vor allem in den Ländern um das Schwarze Meer werden traditionell gerne Maulbeeren getrocknet. Oder man isst die schwarzen Beeren roh, verarbeitet sie zu Marmelade und Gelee oder nutzt sie zum Verfeinern von Backwaren.

Verarbeitung – so werden Topfruits Maulbeeren getrocknet

Unsere getrockneten Bio Maulbeeren (schwarz) sind ein Naturprodukt – ungezuckert, ungeschwefelt und ohne Zusätze. Die Beeren werden von Hand geerntet, sortiert, gereinigt und so schonend wie möglich verarbeitet. Trotz Verlesen, mehrfachem Waschen und schärfster Kontrolle bei jedem Verarbeitungsschritt können wir bei Naturprodukten vereinzelte Pflanzenteile wie Stielchen oder Sandkörnchen nicht 100 % ausschließen. Vielmehr ist der Konsument vor dem Verzehr aufgefordert hinzuschauen, um diese eventuell zu entfernen. Unbehandelte Trockenfrüchte wie getrocknete Maulbeeren sind alleine durch ihre geringe Restfeuchte haltbar. Deshalb sind Bio Trockenfrüchte ohne Zusätze tendenziell immer trockener als solche mit Konservierung (Schwefel etc.).

Verwendungshinweise für schwarze Maulbeeren

Getrocknete Maulbeeren sind ein vitalstoffreicher Snack für zwischendurch und eine leckere Zutat für süße Speisen. Mischen Sie die Beeren zum Frühstück in selbstgemachte Müslis oder Frischkornbrei, verwenden Sie diese anstelle von Rosinen zum Backen (z.B. im Kuchen oder Fruchtbrot) oder verfeinern Sie exotische Curries, Reis- oder Gemüsegerichte mit den Trockenfrüchten. Schwarze wie weiße Maulbeeren können außerdem klassische Süßungsmittel ersetzen – einfach eine Hand voll Maulbeeren dazugeben und schon kann man sich in den meisten Fällen das Süßen auf andere Weise sparen.

Tipp: Falls Ihnen die schwarzen Maulbeeren zu trocken sind, kann man diese weicher und feuchter bekommen, indem man sie auf einem Blech im ungeheizten Backofen ausbreitet und dann eine Schüssel mit heißem dampfenden Wasser dazustellen. Nun kann man durch die Verweildauer der Früchte die Menge der aufgenommenen Feuchtigkeit und damit ihre Festigkeit bestimmen – ganz nach persönlichen Vorlieben! Bedenken Sie jedoch: Je feuchter die Früchte, umso größer ist das Risiko der Schimmelbildung, insbesondere bei längerer Lagerung ohne Kühlung.

Allgemeine Hinweise zu den Maulbeeren schwarz

Zutaten: Schwarze Maulbeeren* getrocknet. - *kontrolliert biologischer Anbau.

Inhalt: 500 g.

Lagerung: Kühl und trocken lagern; vor Licht, Wärme und Feuchtigkeit schützen.

Haltbarkeit: Bei korrektem Lagern mindestens 6 Monate.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Maulbeeren getrocknet, schwarz, natur, bio kbA"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1559 kj
Brennwert kcal	373 kcal
Fett	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	75 g
davon Zucker	43 g
Ballaststoffe	14 g
Eiweiß	10.7 g
Salz	0.1 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.