

Schwarze Johannisbeere (gefriergetrocknet) - Abgabe 10 g weise

Abgabe 10 g weise

Naturbelassen

Knusprig und aromatisch

Wunderbar schmackhaft als Topping für Desserts, Kuchen oder im Müsli oder für Smoothies und zum einfärben von Cremes

Die Lieferung erfolgt im Pfandglas. Somit entsteht kein Einwegverpackungsmüll!

Gefriergetrocknete Früchte sollten immer luftdicht und trocken gelagert werden

Ursprung: Polen

Herstellungsprozess der gefriergetrockneten schwarzen Johannisbeeren

Die Johannisbeeren kommen aus nicht konventionellem Anbau aus Polen und werden nach dem Prinzip der Sublimation gefriergetrocknet. Sublimation ist die Trocknung im gefrorenen Zustand: bei dem Prozess werden die Johannisbeeren erst einmal tiefgefroren, anschließend in einer Vakuumkammer schonend das Wasser entzogen. Dieses geht direkt von Eis zu Dampf über. Im Vergleich zu vielen anderen Trocknungsverfahren, bleiben durch die Gefriertrocknung die meisten Nährstoffe und die typische Struktur der Johannisbeeren erhalten. Auch die Farbe bleibt durch das Gefriertrocknen sehr intensiv.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1152 kj
Brennwert kcal	275 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	32,6 g
davon Zucker	32,6 g
Ballaststoffe	35,2 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	0,0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Schwarze Johannisbeeren (gefriergetrocknet)* (100,0%) - * aus nicht konventionellem Anbau

Ursprung: Polen

Kann Schalentteile und Spuren von anderen Nüssen enthalten.