Schwarze Johannisbeere - Abgabe 10 g weise

Gefriergetrocknet - Abgabe 10 g weise

Naturbelassen und gefriergetrocknet
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 Schalenteile und Spuren von anderen Nüssen enthalten.

Ursprünglich Unverpackt Tonia Knecht
USt-IdNr.: DE350525241
Finanzamt: Finanzamt Ratzeburg