



NEUHEITEN

NEUHEITEN

Liebe Großhändler, Geschäftspartner, Supermarktkunden und liebe Konsumenten,

unser Newsletter ist derzeit nicht das Einzige woran wir arbeiten! Wir sind seit Februar auch auf **Facebook** zu finden siehe: <http://www.facebook.com/pages/Marap-HandelsgesmbH/179219072091856?sk=wall> ! Dort berichten Wir fast täglich über das Leben bei Marap! Werfen Sie doch mal ein Blick rein und geben Sie uns ein Feedback! Gern kommunizieren wir dort mit Ihnen und stehen Ihnen Rede und Antwort!

Für unseren **heutigen** Newsletter haben wir das Thema **Bio Rosinen** ausgewählt. Aber natürlich handelt es sich nicht um irgendwelche Rosinen, nein es geht um die exklusiven grünen „Khorog“, „braunen Manuka“ und um die **wunderschönen „Black Beauties“** Rosinen! Darüber hinaus finden Sie in unserem Sortiment ebenso die „Black Bukhara“ **Bio Rosinen** sowie **Bio „Sultana“ Rosinen**. Wünschen Sie zu diesen Rosinensorten ebenfalls Informationen, so wenden Sie sich direkt an uns, oder besuchen Sie unsere Internetseite unter: <http://www.marap.at/rohstoffe/bio-trockenfruechte/bio-rosinen.html> !



GRÜNE „KHOROG“ BIO ROSINEN

Khorog ist eine der ältesten Städte in Zentralasien und am Fuße des Pamir-Gebirges gelegen. Schon früh wurden die schmackhafteste Rosinensorte des Landes „GREEN KHOROG“ genannt. Die Grünen Khorog Rosinen zeichnen sich durch ihre schiere Größe, ihren einzigartigen süßen Geschmack und eine unwiderstehlich leicht herben Note aus.



BRAUNE „MANUKA“ BIO ROSINEN

Bei den braunen Manuka Rosinen haben wir uns von der Südseemyrte, welche auch bekannt ist als Manuka, inspirieren lassen. Aus den Manuka Blüten entsteht der legendäre Manuka-Honig. Unsere Manuka Rosinen besitzen die gleiche wunderschöne goldbraune Farbe und ebenso einen fantastischen Geschmack.



„BLACK BEAUTIES“ BIO ROSINEN

Die Black Beauty Rosinen gehören zu einer alten Sorte, die entlang der Seidenstraße früher häufig, wegen ihres schönen Aussehens, kultiviert wurde. Im Wandel der Zeit geriet sie, wie so viele Dinge, in Vergessenheit. Wir fanden diese Rosinensorte in alten Aufzeichnungen und haben die Rebsorten angepflanzt: Das Ergebnis ist sensationell – große, süße und dunkel-schwarz glänzend Rosinen.

Alle unsere Rosinen stammen von unseren **eigenen bio-zertifizierten Plantagen**, in der Gegend von **Samarkand** (Usbekistan). Unsere Wahl fiel auf diese Region, da hier die Böden und die Pflanzen noch nie mit irgendwelchen Pestiziden oder Bioziden in Berührung gekommen sind. Wir werden regelmäßig von der **ABG** (Austria Bio Garantie) kontrolliert und gemäß der **EG-Öko** Verordnung (EU 834/2007) und der **NOP** (Nation Organic Program) zertifiziert. Es versteht sich für uns von selbst, dass all unsere qualitativ hochwertigen getrockneten Bio Rosinen **keinerlei Zusatzstoffe**, wie Konservierungs- oder Farbstoffe, enthalten. Um auch das Freisein von Pestiziden zu 100% zu garantieren, lassen wir alle unsere Rosinen, Charge für Charge, von unabhängigen akkreditierten österreichischen Labors kontrollieren.

Im reifen Zustand ernten wir, per Hand, unsere Bio Rosinen und trocknen sie umgehend auf **schonenden Solar-Trocknungsanlagen**. Wir bieten ihnen nur **beste Qualität** an und um dies zu gewährleisten, werden unsere Bio Rosinen zum einen handverlesen und zum anderen mehrmals, einer Laserreinigung, durch eine der modernsten Anlagen, unterzogen.

Mit Rosinen lassen sich unzählige schmackhafte süße und herzhaft Gerichte zaubern. Denken sie nur an die **orientalische Küche**, die übrigens auch durch Zentralasien, entlang der Seidenstraße, beeinflusst wurde. Um Ihnen hier nur einige zu nennen: Rosinen in Reis, Fleischgerichten, Salaten, Eiscreme, Kuchen, Muffins, Müslis, nicht zu vergessen, Rosinen in Frucht- und Nussmischungen.

Wussten Sie: Rosinen versorgen ihren Körper mit schnell verfügbarer Energie, aber nur mit 0,6g Fett (pro 100g). Dieser vegetarische (vegane) Rohkostsnack enthält darüber hinaus, eine ganz natürliche antioxidative Kapazität zwischen 1018 und 1746 µmol TE pro 100g (ORAC Wert). Man nimmt heute an, dass durch die Aufnahme von antioxidativen Lebensmitteln der Abwehrmechanismus im Körper gestärkt und somit eine Überproduktion von freien Radikalen ausbalanciert werden kann.

Mehr Informationen zu diesen oder anderen Produkten finden Sie auf unseren Webseiten www.marap.at und www.pearlsofsamarkand.com. Um immer aktuell informiert zu werden, melden Sie bitte den Newsletter an: www.marap.at/newsletter.html Sollten Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten wollen, klicken Sie bitte diesen Link <http://www.marap.at/newsletter.html?&cmd=infomail&backURL=newsletter.html%3F>

MARAP HandelsgesmbH

Nordbahnstrasse 36/0.4, 1020 Wien – Austria Tel.: +43 1 8972999 Fax: +43 1 8972976 office@marap.at