



Bio Rohware - Superbeeren Ernte 2011!

Liebe Kunden, Händler, Verbraucher und Freunde unseres Unternehmens,

es ist Bio-Beeren-Zeit! Ob schwarze Johannisbeeren, wilde Holunderbeeren, wilde Brombeeren, wilder Sanddorn, wilde Himbeeren oder Stachelbeeren, alles ist in Usbekistan schon erntereif und will nun schnell in höchster Qualität verarbeitet werden. Bevor es aber so weit ist, kommen unzählige Bio-Bauern, darunter auch die Fairtrade Kirschen und Mandeln-Bauern von Turkiston Gulba zum Einsatz. Wir arbeiten mit diesen Kleinbauern schon seit vielen Jahren und daher wissen diese genau, worauf es bei unseren Bio-Beeren ankommt. Für ein ausgezeichnetes Endprodukt braucht man eine ausgezeichnete Rohware. Denn nur reife, unbeschädigte und somit einwandfreie Bio-Beeren werden bei uns mit der Kraft der Sonne getrocknet. 3 unserer zahlreichen Bio-Superbeeren werden wir Ihnen nun näher vorstellen:



BIO JOHANNISBEEREN SCHWARZ

Unsere Johannisbeeren werden sowohl von den Fairtrade Bauern von Turkiston Gulba als auch auf unseren eigenen Bio Feldern in der Nähe von Samarkand, Usbekistan kultiviert. Da es leider derzeit noch keine Fairtrade Standards für Prämien für dieses Produkt gibt können wir Ihnen unsere Johannisbeeren noch nicht in Fairtrade Qualität anbieten obwohl sie zum Teil aus unserem Fairtrade-Bauern Projekt kommen.

Die Johannisbeere steht in vielen Kulturkreisen als Symbol für ein langes Leben, Gesundheit und wird oft als gesündeste Frucht, welche die Natur zu bieten hat, beschrieben. Die Johannisbeeren mit ihren Gamma-linolensäurehaltigen Kernen, können bei Hautproblemen helfen, des Weiteren soll die schwarze Johannisbeere unter anderem die Nerven beruhigen, für gute Laune sorgen, das Immunsystem stärken, die Konzentrationsfähigkeit erhöhen, den Stoffwechsel anregen und die Abwehrkräfte stärken.

Mit unseren getrockneten Bio Johannisbeeren verleihen Sie Ihrem Müsli, Joghurt, Kuchen, Muffin, Milchshake, Dessert und Ihren Konfitüren einen angenehm fruchtigen Geschmack. Aber auch Ihre würzigen Speisen, wie Wildgerichten oder Chutneys lassen sich durch den intensiven Johannisbeerengeschmack aufwerten. Selbstverständlich eignen sich unsere Bio Johannisbeeren auch als fettarmer, ballaststoffreicher, gesunder und vegetarischer Snack für zwischendurch.



BIO WILDE HOLUNDERBEEREN

Unsere wilden Holunderbeeren sind etwas kleiner als durchschnittliche Holunderbeeren, aber dafür umso intensiver im Geschmack. Die Holunderbeeren zeichnen sich durch eine sehr intensive Farbkraft aus, welche man sich bei der Herstellung von Gebäcken, Fruchtriegeln, Müslis, Dessert zu eigen macht. Holunderbeeren setzen einfach Farbakzente! Darüber hinaus sind getrocknete Holunderbeeren reich an Ballaststoffe und Magnesium und sie verfügen über eine enorm hohe antioxidative Kapazität von 14697 µmol TE (ORAC Wert). Dieser ist zurückzuführen auf den enthaltenden violetten Farbstoff

Sambucyanin, ein Flavonoid (sekundärer Pflanzenstoff), welcher sich in den Schalen der Beeren befindet.



BIO WILDER SANDDORN

Eine weitere Superbeere ist der Sanddorn. In getrockneter Form verfügt Sanddorn über einen fast einzigartig hohen Vitamin C-Gehalt sowie über Vitamin A und E. Unser Bio Sanddorn stammt aus biologisch zertifizierter Wildsammlung, genauer aus Tälern wilder Gebirgsflüsse, entlang den Flüssen die dem idyllischen Pamir Gebirge entspringen. Hier, in der Nähe von Samarkand, Usbekistan, in einer malerischen Gegend reifen unsere Sanddornbeeren ohne jeglichen Kontakt zu Pestiziden oder Bioziden, fernab und unberührt von den Einflüssen der Zivilisation. Diese ganz besondere Eigenschaft, aus

Wildsammlung stammend, verleiht unseren Sanddornbeeren ihren typischen fruchtig-säuerlichen Geschmack.

Unser ganzes Beeren-Sortiment finden Sie auf unserer Homepage unter <http://www.marap.at/rohstoffe/bio-trockenfruechte/bio-superbeeren.html> samt umfassenden Informationen zu unseren Produkten!



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

Sollten Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten wollen, klicken Sie bitte auf diesen Link:
<http://www.marap.at/newsletter.html?&cmd=infomail&backURL=newsletter.html%3F>