

Brombeer Marmelade



Brombeer Marmelade



Ende des Sommers reifen diese schwarzen, süß-säuerlichen Beeren mit ihrem typischen Brombeeraroma. Unsere Marmelade ist einfach purer Genuss, ohne Zusätze.

Verwendung: als Brotaufstrich zum Frühstück, zum Backen, für Soßen, Desserts, Smoothies...

Zutaten: Bio - Brombeeren aus dem Garten, Gelierzucker

Heilwirkung: Brombeeren oder auch Kratzbeeren genannt, sind kleine Vitaminbomben. Ihr Gehalt an Provitamin A gehört zu den höchsten unter den Beerenfrüchten. Der Körper wandelt den Stoff in Vitamin A um, welches unter anderem wichtig ist für den Sehprozess. Brombeeren punkten auch mit viel Vitamin C, das zum Beispiel vor Zellschädigungen schützen soll. Sie enthalten unter anderem die Mineralstoffe Kalzium, Kalium und Magnesium, dazu Eisen und Mangan. Ein Saft aus den Beeren hilft bei Erkältung und Halsschmerzen. Anthocyane heißen die Farbstoffe, die der Brombeere ihre dunkle Farbe geben. Sie schützen die Zellen vor freien Radikalen, können das Risiko für Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken, den Blutdruck regulieren und das Immunsystem positiv beeinflussen.

Lagerung: Ungeöffnet kühl und dunkel lagern. Mindestens ein Jahr haltbar.

Verbrauch: Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und zeitnah genießen.