

Himbeer Sirup



Himbeer Sirup



Für uns ist die Himbeere die Königin unter den Beerenfrüchten. Himbeersirup schmeckt lecker nach seinen süß-säuerlichen Früchten und kann zu jeder Jahreszeit als Erfrischungsgetränk genossen werden. Unser Sirup kommt mit deutlich weniger Zucker aus als herkömmliche Varianten, ohne dass die Haltbarkeit dadurch leidet.

Verwendung: beliebt als „Skiwasser“ (ganz einfach als Schorle mit Wasser oder Sprudel ca. 1:5 verdünnen), sehr erfrischend auch mit etwas Minze oder Zitrone und Eiswürfeln, in Longdrinks, Cocktails, Aperitifs, als Topping, zum Verfeinern von Salatsaucen und Speisen, zu Desserts

Zutaten: Bio-Himbeeren aus dem Garten, Zucker

Heilwirkung: Himbeeren schützen unsere Zellen. Der hohe Gehalt an Ballaststoffen regt die Verdauung an. Himbeeren enthalten viel an Vitaminen der B-Gruppe, sowie Vitamin C. Außerdem weisen sie die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Magnesium, Mangan und Eisen auf. Ihre Antioxidantien und Farbstoffe, die Flavonoide, haben gesundheitsfördernde Eigenschaften. Sie schützen uns vor „oxidativem Stress“ und so vor Diabetes und verschiedenen Herzkrankheiten. Außerdem gilt die Himbeere als entzündungshemmend, stärkend, wehenfördernd, entwässernd, fiebersenkend und wundheilend.

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

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