

Beerenmix Sirup



Beerenmix Sirup



Dieser Mix enthält eine Mischung aus roten und schwarzen Johannisbeeren, verfeinert mit Jostabeeren (eine Kreuzung aus Johannisbeere und Stachelbeere).

Unser Sirup kommt mit deutlich weniger Zucker aus als herkömmliche Varianten, ohne dass die Haltbarkeit dadurch leidet.

Verwendung: Ganz einfach als Schorle mit Wasser oder Sprudel ca. 1:5 verdünnen (Sehr erfrischend auch mit etwas Zitrone oder Minze und Eiswürfeln oder gefrorenen Beeren), in Cocktails, zu Desserts, ...

Zutaten: Bio-Johannisbeeren (rot und schwarz) und Bio-Jostabeeren aus dem Garten, Zucker

Heilwirkung: Rote und Schwarze Johannisbeeren enthalten große Mengen an Vitamin C, sowie Provitamin A, B- Vitamine und Vitamin E, sowie Mineralstoffe wie Eisen, Kalium, Calcium und Magnesium. Dazu kommen Ballaststoffe, organische Säuren, sekundäre Pflanzenstoffe und ätherische Öle. Sie fördern die Verdauung und den Zellstoffwechsel und stärken das Immunsystem. Die Knospen verleihen dem Salat das gewisse Extra. Junge Blätter eignen sich hervorragend zum Würzen von Suppen. Aus den älteren, frisch gepflückten Blättern entsteht ein wohltuender Tee bei rheumatischen Beschwerden, Gicht, Blasenentzündung und Erkältung. Schwarzer Johannisbeersaft ist ein altes Hausmittel gegen Halsentzündung, weil er antibakteriell und entzündungshemmend wirkt.

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

Verbrauch: Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und zeitnah genießen