

Schwarzer Johannisbeer Sirup



Schwarzer Johannisbeer Sirup



Die edle Variante der Johannisbeeren mit dem besonderen Geschmack. Sie gilt als Superfood, da sie die meisten gesunden Inhaltsstoffe vorweisen kann. Besonders beim Vitamin C enthalten die kleinen Beeren 4 mal mehr an Vitamin C wie die gleiche Menge an Zitronen. Unser Sirup kommt mit deutlich weniger Zucker aus als herkömmliche Varianten, ohne dass die Haltbarkeit dadurch leidet.

Verwendung: Sehr lecker und einzigartig im Geschmack als Schorle (dazu mit Wasser oder Sprudel ca. 1:5 verdünnen), sehr erfrischend; wenn einfach Zitrone, Minze und Eiswürfeln zugegeben werden, ein Schuss in ein Glas Sekt als Kir Royal (1:10), in Cocktails, zu Desserts,...

Zutaten: Bio-Johannisbeeren aus dem Garten, Zucker

Heilwirkung: Schwarze Johannisbeeren enthalten ähnlich wie ihre roten Verwandten große Mengen an Vitamin C, sowie Provitamin A, B- Vitamine und Vitamin E. Sie fördern die Verdauung und den Zellstoffwechsel und stärken das Immunsystem. An Mineralstoffen sind vor allem Eisen, Kalium, Calcium und Magnesium zu nennen. Dazu kommen Ballaststoffe, organische Säuren, sekundäre Pflanzenstoffe und ätherische Öle. 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, Gelenkentzündungen, 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.