

Brombeer Sirup



Brombeer Sirup



Unser Brombeersirup schmeckt wie die Früchte selber, süß-säuerlich mit feiner Brombeernote und einem Hauch Vanille.

Als Erfrischungsgetränk kann er zu allen Anlässen genossen werden. 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 Minze oder Zitrone und Eiswürfeln, in Longdrinks, Cocktails, Aperitifs, als Topping, zum Verfeinern von Salatsaucen und Speisen, zu Desserts...

Zutaten: Bio-Brombeeren aus dem Garten, Zucker, Vanillezucker

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.