Grenzstrasse 26, Postfach 73
CH-9430 St. Margrethen
E-Mail: sun-snack@sun-snack.ch
CH 320.3.000.016-2

Sun-Snack AG

Telefon ++41 71 747 43 33
Telefax ++41 71 747 43 34
www.sun-snack.ch
MWST 172 250

Spezialhaus für Trockenfrüchte – Nüsse – Kerne

Getrocknete Sun-Snack Goji-Beeren

Herkunft und Verbreitung

In der Reinheit abgelegener zentralasiatischer Hochtäler (Region Xinjiang) gedeiht eine Beerenfrucht, die als ein wahres Wunder der Natur bezeichnet werden kann: die Goji-Beeren. Sie werden in Asien auch als „Glückliche Beeren“ bezeichnet. Goji gilt dort nämlich als Frucht der Langlebigkeit und des Wohlbefindens.

Merkmale

Vom Spätsommer bis zum frühen Herbst werden die reifen Beeren nach dem Pflücken auf Matten geschüttelt, womit verhindert wird, dass die empfindliche Beerenhaut Schaden nimmt. Das behutsame Trocknen erfolgt im Schatten oder im Ofen bei einer Temperatur von 30-40 Grad, damit die natürliche Farbe und die wertvollen Stoffe erhalten bleiben.

Die bis zu 20 mm grossen elliptischen Beeren sind leuchtend rot und reich an antioxidativen Stoffen, Carotinoiden, Cryptoxanthin, Polysachariden, Aminosäuren, Mineralstoffen, Spurenelementen und anderen ernährungs-physiologisch wertvollen Pflanzenstoffen. Dank ihrem hohen Gehalt an diesen Nährstoffen sind die Goji-Beeren vielen Früchten überlegen. Sie sind die derzeit einzigen bekannten Früchte der Welt, in denen all diese wertvollen, hochrangigen Wirkstoffe in einer solchen Konzentration gefunden werden.

Getrocknete Goji-Beeren schmecken angenehm süsslich und versorgen den Körper bereits in geringen Mengen und ganz bequem mit ihren wertvollen pflanzlichen Substanzen. Sie sind deshalb sehr hilfreich bei der Vitalisierung, Anregung und der Regeneration Ihres Körpers.

Verwendung

In der Küche stellen Sun-Snack Goji-Beeren eine köstliche Bereicherung dar, z.B. zum Frühstück und als fruchtiger Snack. Sie werden aber auch in Backwaren, Suppen, Reisspeisen oder bei fernöstlichen Gerichten grossen Anklang finden.

Gehalt an Energie und ausgewählten Nährstoffen (je 100 g):

Energie	1059 kJ (253 kcal)
Kohlenhydrate	43.2 g
Ballaststoffe	22.9 g
Fett	3.7 g
Natrium	410 mg
Calcium	28 mg

St. Margrethen, 19.03.2010/CW