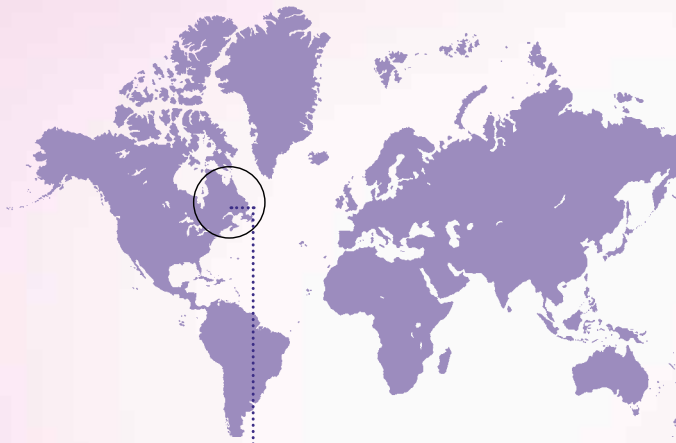


Wilde BLAUBEEREN AUS KANADA



Das Beste kommt zum Schluss

Zu einem guten Essen gehört ein süßes Finale: der Nachtisch! Ganz oben auf der Hitliste stehen Desserts mit Früchten. Wilde Blaubeeren aus Kanada überzeugen durch Geschmack und Farbe. Wir haben für Sie und Ihre Leser verschiedene Nachspeisen zusammengestellt, mit denen Sie jedem Menü noch ein i-Tüpfelchen aufsetzen – oder einfach im Alltag bei ihrer Familie Pluspunkte sammeln.



Diese Beeren mögen es wild

Den wilden Westen kennt jeder. Weniger bekannt ist, dass im Osten des nordamerikanischen Kontinents auch heute noch ganze Landstriche ursprünglich und unbesiedelt sind. Im „wilden Osten“ Kanadas liegt die Heimat der wilden Blaubeeren. Der Anbau der kleinen Früchte ist noch heute Familiensache und eine der wichtigsten Bereiche der Landwirtschaft im Osten Kanadas. In den Provinzen Nova Scotia,

Quebec, New Brunswick und Prince Edward Island hat sich eine ganze Industrie rund um die Beeren entwickelt, vereinzelt auch in Neufundland. Nur in diesem Teil der Welt werden wilde Blaubeeren kommerziell geerntet. Viele der kleinen, unabhängigen Betriebe werden seit Generationen von ein und derselben Familie betrieben.

www.wildeblaubeeren.de

Blaubeer-Birnen-Crumble



Wilde Blaubeeren aus Kanada

Diese kleinen Beeren, die wild in Kanada wachsen, schmecken von Natur aus sehr aromatisch und stecken voller Vitalstoffe. Schon seit Jahrtausenden wachsen sie an der nördlichen Ostküste des nordamerikanischen Kontinents. Die arktischen Böden und das herbe Klima tragen dazu bei, dass wilde Blaubeeren reich an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen sind.

Nährwertprofil 100 g wilde Blaubeeren (tiefgefroren) enthalten:

Energie 45 kcal | Eiweiß 0 g | Fett 0 g | Kohlenhydrate 13 g | Ballaststoffe 4 g

Die Beeren sind kalorienarm und frei von Fett und Salz. Zu 86 Prozent bestehen sie aus Wasser. Das Besondere an ihnen ist ihr Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen. Den Anthocyanen verdanken sie ihre dunkelblaue Farbe.

Blaubeer-Grütze mit Grießschaum

Desserts

Die blaue Vielfalt zum Dessert

Wilde Blaubeeren lassen sich sehr abwechslungsreich in der Küche einsetzen. Das ganze Jahr über sind sie bei uns tiefgekühlt oder im Glas erhältlich. Ihr köstliches Fruchtaroma, der Geschmack und die Nährstoffe bleiben dank schonender Verarbeitung wunderbar erhalten. Eine tolle Frucht, mit der sich herrlich experimentieren lässt.

Blaubeer-Schmarrn mit Vanilleeis



Panna Cotta mit Blaubeer-Kompott

Diese und weitere Dessert-Rezepte mit Nährwertangaben sowie Fotos in druckfähiger Auflösung finden Sie im Internet zum Download.

www.wildeblaubeeren.de/presse



Diese Beeren sind eigenwillig

Wilde Blaubeeren sind sehr wählerisch, wenn es um den richtigen Standort geht. Am besten gedeihen sie auf kargen, sauren Waldböden. Botanisch betrachtet gehören sie zur Gruppe der Lowbush-Berries (*Vaccinium angustifolium*), also der niedrig wachsenden Blaubeeren. Sie sind wohl die einzige Feldfrucht, die sich nicht anpflanzen lässt sondern nur gedeiht, wo sie sich eigenständig ansiedelt. Um ihre Ausbreitung zu unterstützen, pflanzen die Farmer in Kanada zum Schutz vor Wind Baumreihen oder roden Bäume, wo mehr Licht nötig ist. So können mehrere Jahre vergehen, bis auf diese Weise ein Feld entstanden ist.

Kontakt

Wild Blueberry Association of North America

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

p.o.box: 150 111

D-53040 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0

fax: +49 (0) 228-94 37 87-7

email: info@mk-2.com

www.wildeblaubeeren.de

Canada

