



WILDFRUCHT SANDDORN



- ✓ Reich an natürlichem Vitamin C
- ✓ Für Immunsystem und Energiestoffwechsel
- ✓ Schützt die Körperzellen vor oxidativen Schäden



Jetzt besonders
beerig-fruchtig

POWERFRÜCHTE FÜR IHR IMMUNSYSTEM

Jetzt in der kühleren Jahreszeit, bei Regen, Schnee und erhöhter Ansteckungsgefahr, werden die Abwehrkräfte und der Stoffwechsel des Menschen besonders gefordert.

Oftmals sind es unscheinbare Früchte, die für den Erhalt der Gesundheit Großes vollbringen. Eine davon ist der Sanddorn, eine Wildbeere, die an silbrig-grünen dornigen Büschen wächst.

Sanddornbeeren können Ihrem Körper die Widerstandskraft geben, die er jetzt ganz besonders braucht. Nicht umsonst schätzt man die wilden Powerfrüchte im hohen Norden, z. B. in Finnland, wo die Inhaltsstoffe der orangefarbenen Beeren helfen, die sonnenarme Zeit besser zu überstehen.

VITAMINREICH UND WIRKUNGSVOLL

Sanddorn ist reich an natürlichem Vitamin C. 100 g Sanddornbeeren enthalten 10-mal so viel davon wie 100 ml Zitronensaft. Und schon 2–4 Esslöffel decken den empfohlenen Tagesbedarf! Vitamin C ist durch seine vielseitige Wirkung ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung, denn es trägt bei:

- ✓ zu einer normalen Funktion des Immunsystems
- ✓ zu einem normalen Energiestoffwechsel
- ✓ zum Schutz der Zellbestandteile vor oxidativen Schäden
- ✓ zu einer normalen Funktion von Knochen, Zähnen, Haut und Blutgefäßen

EDEN Wildfrucht Sanddorn enthält außerdem Pro-Vitamin A, das im Körper zu Beta-Carotin umgewandelt wird. Vitamin A trägt zum Erhalt gesunder Haut und eines normalen Sehvorgangs bei. Darüber hinaus sind bioaktive Begleitstoffe, die sekundären Pflanzenstoffe, in EDEN Wildfrucht Sanddorn enthalten. Durch den Verbund dieser zahlreichen Wirkstoffe werden EDEN Vollfruchtsäfte das ganze Jahr über, vor allem aber in der Winterzeit, zu einem wertvollen Begleiter.

STARKES QUARTETT

Für EDEN Wildfrucht Sanddorn werden nur wilde Gebirgs-Sanddornbeeren verwendet, die ohne Zutun von Menschenhand heranwachsen. Die besonders vitamin- und nährstoffschonende Herstellungsweise im traditionellen EDEN Verfahren bewahrt ihren natürlichen, herb-fruchtigen Charakter. Das Gemisch aus Saft und Mark der vollen Frucht wird mit Acerolasaft verfeinert, so dass sich das ganze Fruchtaroma entfalten kann. EDEN Wildfrucht Sanddorn ist in vier köstlichen Geschmacksvariationen erhältlich:

Honiggesüßt

- ✓ Mit Honig gesüßt
- ✓ Verfeinert mit Birnendicksaft



Nur 4 EL decken den Tagesbedarf an Vitamin C



Fruchtdicksaftgesüßt

- ✓ Mit der natürlichen Süße aus Birnen, Äpfeln und Rüben



Ungesüßt

- ✓ Ohne Zuckerzusatz¹
- ✓ Abgerundet mit natürlichem Aceroladicksaft



Nur 2 EL deckt den Tagesbedarf an Vitamin C

Extra viel Vitamin C

- ✓ Mit extra viel Vitamin C (360 mg/100 ml)
- ✓ Mit der natürlichen Süße aus Birnen und Honig

Vielseitig verwendbar und lecker aromatisch

Genießen Sie EDEN Wildfrucht Sanddorn in warmem Tee oder in Mineralwasser, zu Milchmixgetränken und in Desserts. EDEN Wildfrucht Sanddorn eignet sich auch hervorragend für köstlich aromatische Rezepte, wie zum Beispiel Aufläufe oder Müslis.

Probieren Sie selbst – Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!
Guten Appetit und einen gesunden Herbst und Winter!

Bananen-Quark-Auflauf mit Sanddornsauce

Zubereitung:

Margarine mit Eigelb und EDEN Honig cremig rühren. Quark dazugeben, ebenso den mit Backpulver vermischten Grieß. Bananen in Scheiben schneiden und unter die Masse geben, festen Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Auflaufform mit Margarine einfetten und bei 200 °C 30 bis 40 Minuten goldgelb backen. EDEN Wildfrucht Sanddorn mit flüssiger Sahne verrühren und zum Auflauf reichen.

Zutaten:

2 Eier, getrennt
40 g Margarine
50 g EDEN Honig
250 g Quark
75 g Grieß
1/4 Beutel Backpulver

(2 Portionen)

3 mittelgroße Bananen
6 EL EDEN Wildfrucht Sanddorn fruchtdicksaftgesüßt
4 EL Schlagsahne



Orangen-Müsli mit Sanddorn

Zutaten:

2 Orangen
300 g Joghurt (2 Becher à 150 g)
2-3 EL EDEN Wildfrucht Sanddorn honiggesüßt
6 EL kernige Haferflocken
1 Kiwi
20 g gehackte Haselnüsse

(2 Portionen)

Zubereitung:

Orangen schälen, spalten, in Stücke schneiden. Joghurt mit EDEN Wildfrucht Sanddorn, Getreideflocken und Orangenstücken vermischen. Müsli mit gehackten Nüssen und in Scheiben geschnittener Kiwi dekorieren.

Ihr Händler:

