

W WIBERG À la Carte

Wacholderbeeren, ganz

Der Wacholderstrauch gedeiht vor allem in Heide- und Berglandschaften und ist in ganz Europa verbreitet. Je weiter südlich der Wacholder wächst, desto kräftiger sein Aroma. Die Wacholderbeeren riechen etwas harzig nach Tanne, sie schmecken schwach-bitter und aromatisch-würzig. Der kräftige Wald- und Heidegeschmack beruht auf dem hohen Gehalt an ätherischen Ölen, Harzen, Bitter- und Gerbstoffen sowie Zucker. Wacholder ist das klassische Gewürz für Wildgerichte und zählt zu den Einmach- und Einlegegewürzen. Ein Großteil der Wacholderernte geht an die Branntweinindustrie: Gin, Genever, Schnäpse und Liköre werden daraus hergestellt.



Produktinformationen

Art. Nr. 108813



Kulinarische Bestimmung
ideal zum Mitkochen, Ansetzen
sowie Marinieren in der würzigen
Küche



Verpackung
Aroma-Tresor 1200 ml
Nettogewicht Inhalt 400 g



Lagerung
Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	385 kcal / 1.618 kJ
Fett	15 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	37 g
- davon Zucker	7,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	0,05 g