

Das NATURATA Trockenfrucht-Sortiment

Artikel	Qualität	Herkunft	Gebinde
Ananasstücke	kbA*	Sri Lanka	7*100g
Apfelringe	kbA*	Moldawien/Chile	5*100g
Apfelchips	kbA*	Italien/Österreich	5*70g
Aprikosen, süß	demeter	Türkei	7*200g
Aprikosen, süß	kbA*	Türkei	7*250g 5*500g 12,5kg
Bananenchips	kbA*	Philippinen	6*250g
Cranberries	kbA*	Kanada	8*100g
Datteln ohne Stein, Deglet Nour	demeter	Tunesien	7*200g
Datteln mit Stein, Deglet Nour	kbA*	Tunesien	7*250g
Datteln ohne Stein, Deglet Nour	kbA*	Tunesien	7*250g 5kg
Ingwerstäbchen, kandiert	kbA*	China	8*75g
Ingwerstückchen, kandiert	kbA*	China	7*150g
Feigen	demeter	Türkei	7*200g
Feigen	kbA*	Türkei	7*250g 5*500g 12,5kg
Mango	kbA*	Australien/Kenia	8*75g
Mischobst (süße Aprikosen, Pflaumen ohne Stein, Datteln, Ananasstücke)	kbA*	siehe einzelne Artikel	7*250g
Pflaumen ohne Stein	kbA*	Frankreich	7*250g
Rosinen (mit Sonnenblumenöl)	kbA*	Türkei/Argentinien	7*250g 5*500g
Sultaninen (mit Sonnenblumenöl)	demeter	Türkei	7*200g
Sultaninen (mit Sonnenblumenöl)	kbA*	Türkei	7*250g 5*500g 6*1kg 12,5kg
Tropic Mix (Kokoschips, Ananas, Mango, Cashekerne, Papaya)	kbA*	siehe einzelne Artikel	7*100g

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de



Trockenfrüchte
Eingefangene Sonnenstrahlen

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Aromatisch und sonnenverwöhnt

Sonnenverwöhnt und zuckersüß: In getrockneten Früchten konzentriert sich das sonnengereifte Fruchtaroma um ein Vielfaches. Trockenfrüchte sind ernährungsphysiologisch wertvolle, leckere Naschereien und verfeinern Müllis und Desserts sowie Gebäck und Konfekt.

Die NATURATA Trockenfrüchte stammen aus Demeter-Erzeugung oder aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA). Viele Erzeuger – insbesondere die Demeter-Projekte und die Anbaugelände für Rosinen, Feigen und Aprikosen – liegen in der Türkei. So stammen die Feigen alle aus dem Menderes-Tal im Hinterland von Izmir. Wenige Kilometer entfernt wachsen die NATURATA Rosinen und Sultane. Das spezielle Klima in der

Zentral-Türkei ist für den Anbau von Aprikosen besonders gut geeignet. NATURATA Datteln erhalten in dem trockenen, warmen Klima in Tunesien ein besonders leckeres Aroma. Die *demeter*-Datteln stammen von einer bio-dynamischen Kleinbauern-Kooperative am Rande der Wüste.

Auch bei den Trockenfrüchten aus anderen Regionen der Erde wird darauf geachtet, langjährige Partnerschaften mit vorwiegend kleinbäuerlichen Lieferanten aufzubauen.

Kraftpakete in einer gesunden Ernährung

Trockenfrüchte gelten nicht nur in der kühleren Jahreszeit als wertvoller Lieferant von konzentrierten Nährstoffen. Sie liegen teilweise fünfmal so hoch wie in der frischen



Feigen werden durch winzige Fliegen befruchtet



Schonende Verarbeitung

Frucht. Durch das Trocknen konzentriert sich der Zucker – vorwiegend Fruchtzucker, der rasch vom Körper aufgenommen werden kann. So haben gerade Sportler, die auf schnelle Energiezufuhr Wert legen, Trockenfrüchte als geeignete Nährstoffquelle für sich entdeckt. Trockenobst ist wegen seiner vielen Mineralien und Spurenelemente (vor allem Calcium, Phosphor, Kalium und Eisen) und Vitamine (u.a. B-Vitamine) sehr wertvoll. Aprikosen zeichnen sich durch einen besonders hohen Carotingehalt aus.

Darüber hinaus haben Trockenfrüchte weitere Vorteile in einer ausgewogenen Ernährung. Aufgrund ihrer hohen Anteile an Ballaststoffen wirken vor allem Feigen und Pflaumen darmregulierend. Bemerkenswert ist auch der Enzymgehalt der Ananas. So ist bekannt, dass Fleisch in Kontakt mit Ananas weicher und leichter verdaulich wird.

Alle Trockenfrüchte müssen hohe Anforderungen bezüglich des Geschmacks, des Aussehens, des arttypischen Geruchs und der Reinheit erfüllen. Jede Partie wird daher vor der Abpackung gründlich auf wertbestimmende Merkmale und auf Schadstoffe untersucht.

NATURATA Trockenfrüchte werden weder geschwefelt, begast noch chemisch konserviert. Besonders empfindliche Früchte wie z.B. Feigen werden in den jeweiligen Ländern schockgefrostet, d.h. sie werden für mindestens 48 Stunden auf -40°C gekühlt, um eine mögliche Schädlingsentwicklung zu verhindern.

Die Abfüllung in Verbraucherverpackungen erfolgt mit modernster Abfülltechnologie und unter Stickstoff-Atmosphäre. Dadurch bleiben empfindliche Produkte länger haltbar und einer Schädlingsentwicklung vorgebeugt.