

Gesundheitliche Aspekte

Energiespender

Ein ausgewogener Anteil von fruchteigenem Zucker spendet schnelle und gesunde Energie. Der hohe Kaliumgehalt der Pflaumen trägt zu einer basenüberschüssigen Ernährung bei. Weiterhin enthalten Pflaumen auch beträchtliche Mengen an blutbildendem Eisen, reichlich Provitamin A (Beta-Carotin) und Niacin.

Verdauung

Pflaumen sind altbekannt zur natürlichen Darmregulierung. Aus diesem Grund sind Trockenpflaumen aus Frankreich ein selbstverständlicher Bestandteil des täglichen Speisplans. Machen Sie sich diese französische Tradition zunutze und genießen Sie täglich 2-3 Trockenpflaumen zur milden und gut verträglichen Unterstützung Ihrer Verdauung.

Anti-Aging-Frucht

Relativ neu dagegen sind wissenschaftliche Erkenntnisse über die antioxidativen Eigenschaften bestimmter Nahrungsmittel, aggressive freie Radikale im Körper unschädlich zu machen. Eine vermehrte Produktion dieser energiegeladenen Substanzen kann durch emotionalen Stress, Rauchen, zu viel UV-Licht, Ozon aber auch durch die allgemeine Luftverschmutzung auftreten und ist für die vorzeitige Zellalterung im Körper mitverantwortlich.

Laut einer Studie an der amerikanischen Tufts Universität in Boston können einige Obst- und Gemüsesorten, mehrmals täglich verzehrt, diesen unerwünschten Alterungsprozessen gezielt entgegenwirken. Trockenpflaumen sind dabei mit Abstand der absolute Spitzenreiter auf der Liste antioxidativer Nahrungsmittel und komplettieren somit auf unkomplizierte, wohlschmeckende Weise Ihren persönlichen „Anti-Aging-Speiseplan“.

So schmeckt's am besten

Pflaumen lieben aromatische Gewürze! Besonders eine Prise Zimt, Nelken, Kardamom, Muskat oder Vanille rundet ihren fruchtigen Geschmack exquisit ab. Pflaumen schmecken süß als Snack, Kompott oder Pflaumenmus, in Joghurt und Müsli aber auch die pikante Zubereitung ist eine kulinarische Entdeckung wert.



Unser Lieblingsrezept

Soft Frucht-Surfer

(für 10 Stück)



Zutaten:

- 70 g Frischkäse
- 2 TL Milch
- 1 TL Zitronenmelisse, in feine Streifen geschnitten
- 10 neuform Soft Pflaumen (1 Packung)
- 10 neuform Mandelkerne, weiß oder neuform Paranusskerne

Zubereitung:

Frischkäse mit Milch und Zitronenmelisse verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf jede Pflaume einen Tupfen spritzen. In die Mitte der Pflaume in die Frischkäsemasse als Segel eine Mandel oder Paranuss mit der Spitze nach oben stecken.

Tipp: Toll als Vorspeise oder als Fingerfood für eine Party!

1 Stück enthält durchschnittlich:
Energie: 237 kJ (57 kcal), Eiweiß: 1,3 g
Kohlenhydrate: 5,9 g, Fett: 3 g
Ballaststoffe: 1,1 g, Cholesterin: 7 mg
BE: 0,5



Pflaumen

Ein fruchtiger
„Anti-Aging“-Snack

Reformhaus

...für ein rundum
gutes Körpergefühl

Delikater Fruchtgeschmack

Das Güte Merkmal unserer französischen Trockenpflaumen ist ihr durchweg köstliches Aroma.

Das Besondere: Durch spezielles handwerkliches Können und größte Sorgfalt in der Verarbeitung kommen Pflaumen von neuform international völlig ohne die sonst üblichen Konservierungsstoffe aus. Um dieses hohe Niveau sicherzustellen, beziehen wir unsere Trockenpflaumen nur aus den besten Anbaugebieten der Welt - und bei Trockenpflaumen ist das Frankreich!

Vive la France !

Vielleicht waren Sie schon einmal im Departement Lot-et-Garonne im Südwesten Frankreichs und haben neben den weltberühmten Weinbergen auch die prächtigen und gepflegten Pflaumengärten in der sanft hügeligen Landschaft bewundert. „Pruneaux d'Agen“ - Trockenpflaumen aus Agen - werden die Pflaumen bester Qualität aus der Gegend zwischen Bordeaux und Toulouse im Südwesten Frankreichs genannt, und zwar nach der Stadt Agen.



Anbau in bestem Klima

Das Klima und der Boden Südwest-Frankreichs bilden einzigartige Bedingungen für den Anbau der empfindlichen Pflaumenbäume. In dieser Gegend werden nur Bäume der Spitzensorte „Prune d'Ente“ verwendet, die besonders dünn-schalig ist und ausschließlich unter idealen Klimaverhältnissen wächst.

Sorgfältigste Pflege



Anbau und Verarbeitung der Früchte profitieren von der jahrhundertlangen Erfahrung der Menschen in dieser Gegend.

Technische Neuerungen werden so immer mit einem Blick auf die ursprünglichen handwerklichen Methoden umgesetzt.

Reif geerntet

Die Erntezeit beginnt Mitte August und dauert bis Anfang Oktober. Der Reifegrad der Pflaume ist ausschlaggebend für die Qualität der Trockenpflaume. Um vollreife Früchte zu ernten, werden die Bäume geschüttelt, wobei sich nur ausgereifte Früchte vom Baum lösen. Die Pflaumen werden in Netzen aufgefangen und in großen Holzkisten sofort zur Weiterverarbeitung transportiert.

Gewaschen und getrocknet

Die Pflaumen werden nun gewaschen, entsteint und - auf große Gitter gelegt - in die Trocknungstunnel geschoben. Hier werden die Pflaumen durch Warmluft getrocknet und dadurch haltbar gemacht. So können sie in kühlen, trockenen Räumen problemlos bis zum Abpacken gelagert werden. Pflaumen werden in unterschiedlichen Größen gehandelt. Je reifer und größer die Früchte sind, desto fruchtiger und intensiver ist ihr Geschmack. Neuform international verwendet ausschließlich die beste verfügbare Sortierung.



Hygienisch verpackt

Vor dem Abpacken werden Trockenpflaumen für kurze Zeit in ein warmes Wasserbad gelegt. Dadurch steigt ihr Feuchtigkeitsgehalt an, und ihr Fruchtfleisch wird geschmeidig. Anschließend werden sie in Beutel gefüllt, die versiegelt werden. Während der gesamten Verarbeitung wird größter Wert auf Hygiene gelegt, da wir bei unseren Pflaumen gänzlich auf Konservierungsmittel verzichten.

Um sie trotzdem für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen, wird jeder Beutel einzeln auf Holzgestellen in einen Wärmetunnel geschoben, wo die Pflaumen erneut schonend erwärmt werden. Dann werden sie handverlesen und in Transportkartons gepackt.



Mit Sicherheit ein Genuss

Damit die französischen Trockenpflaumen stets ein Genuss für Sie sind, führen wir aufwendige Qualitätskontrollen durch. Regelmäßig ziehen wir auch das neuform-Labor und weitere unabhängige Institute hinzu, um die Qualität der eingehenden sowie der bereits gelagerten Ware sicherzustellen.

Sie sollten den Beutel nach dem Öffnen an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren und die Pflaumen möglichst rasch verzehren. Auf diese Weise ist gewährleistet, dass die Früchte ihren aromatischen Geschmack bewahren.