

Bananen

getrocknet

Was passiert mit überzähligen Bananen? Gute Frage. Das Problem stellt sich für BanaFair verschärft in den Sommerferien, wenn alles in den Urlaub fährt und einheimisches Obst aus dem eigenen Garten geerntet oder auf dem Markt gekauft wird. Beim Import kann man keine Punktlandung machen. Zwischen Verschiffung in Ecuador und Weiterverkauf liegen mehrere Wochen. Um ein gutes Reifeergebnis zu erzielen, braucht man mehr Menge, Reserven für Qualitätsprobleme müssen vorgesehen werden. Bananen sind nur bedingt lagerfähig, deshalb verarbeitet eine Behinderteneinrichtung in Fulda den sommerlichen Überschuss. Die Vollreifen Bananen werden geschält und in Stücke geschnitten, auf Bleche gelegt und im Trocknungssofen schonend bis auf eine geringe Restfeuchte getrocknet. Danach erfolgt das Verpacken, Etikettieren, Abwiegen und Abfüllen und Abpacken in den Versandkarton. Alles geschieht in Handarbeit.

Getrocknete Bananen sind vom Aussehen nicht unbedingt jedermann/fraus Produkt. Da keine Zusatzstoffe zugesetzt sind, sind sie dunkel. Aber der Geschmack überzeugt, da hilft nur probieren! Gerne lassen wir Sie verkosten! Auf einen Blick:

- 150g-Päckchen Bananen entspricht etwa 1 Kg Frischbananen
- Der Nährstoffgehalt ist ähnlich wie in der frischen Frucht.
- Getrocknet ohne Zusatz von Zucker und Konservierungsstoffen
- als Pausensnack, in´s Müsli
- liefert Energie beim Wandern und beim Sport



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

info@nuertinger-weltladen.de . www.nuertinger-weltladen.de