

Cranberries sødet økologisk 1kg

Tørrede sødede cranberries. De overvejende halve bær er mørkerøde til brunlige, bløde og har en frugtig-sur, mild-sød smag Cranberries er en god kilde til ballaststoffer. De er alsidigt anvendelige i [müsli](#), [nødde-frugt-blandinger](#) samt til kogning og bagning. Cranberries kaldes også tørvebær. De er særligt populære i USA og Canada, hvor et fest som Thanksgiving uden de små røde vidunderbær er umuligt at tænke sig. Produktviden: Hvordan dyrkes cranberries egentlig? Den normale, tørre høst af cranberries er meget besværlig og anvendes derfor kun til den lille del af bærrene, der spises friske. Til cranberries, der forarbejdes til saft eller tørrede bær, finder høsten sted med hjælp af vand. Markerne oversvømmes, og maskiner sørger for bevægelse i vandet, så bærrene løsner sig fra planten. Da bærrene pga. deres luftkamre svømmer på vandoverfladen, kan de let afsuges.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1361 kj
Calorific value kcal	325 kcal
Fat	0.5 g
Of which saturated fatty acids	0.1 g
Carbohydrates	76.7 g
Of which sugar	58.4 g
Fibers	4 g
Protein	1.5 g
Salt	0.05 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No

Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No