

# Wilde BLAUBEEREN AUS KANADA



## Es muss nicht immer süß sein!

Vielseitig, lecker, gesund – das sind wilde Blaubeeren aus Kanada. Mit ihnen lassen sich unzählige leckere Gerichte zubereiten. Dabei muss es nicht immer süß sein! Auch herzhaften Fleischgerichten verleihen die wilden Beeren eine ganz besondere Note. Wir haben für Sie und Ihre Leser einige Rezepte ausgewählt, die zeigen, wie wunderbar die kleinen Beeren zu klassischen Fleischgerichten passen und dabei ein ganz neues Geschmackserlebnis kreieren. Denn mit Blau schmeckt`s einfach besser!





## Allzeit bereit

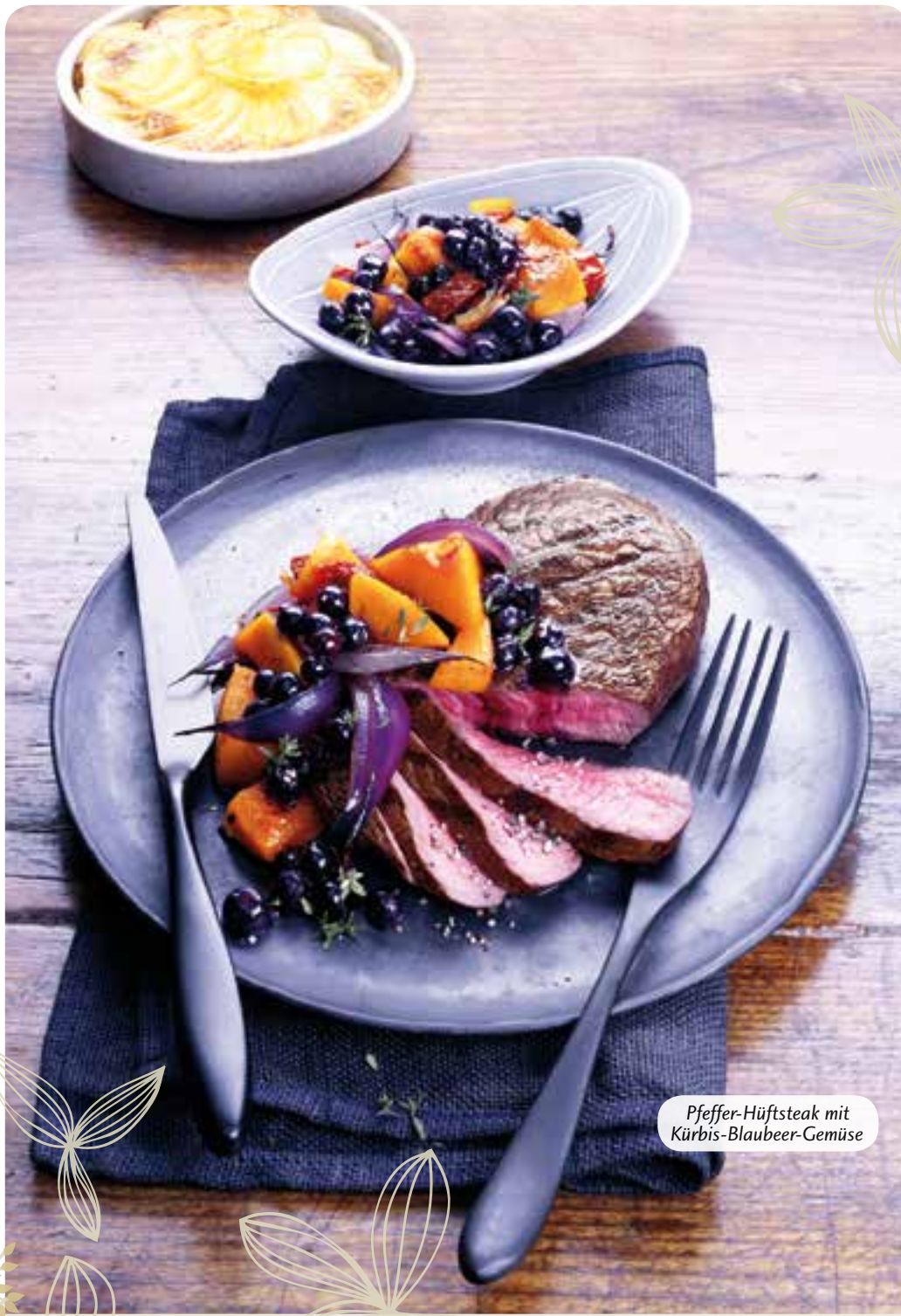
Wilde Blaubeeren aus Kanada werden zwischen Ende Juli und Ende August geerntet. Anschließend werden die Früchte auf kürzestem Weg zu den weiterverarbeitenden Betrieben transportiert, wo sie schonend tiefgefroren werden. So bleiben Geschmack und Nährstoffe optimal erhalten. Bei uns sind wilde Blaubeeren aus Kanada ganzjährig erhältlich. Egal ob als Tiefkühlware oder im Glas, die Beeren lassen sich auf Vorrat einkaufen, gut portionieren und jederzeit in der Küche verwenden.

### Nährwertprofil wilder Blaubeeren

100 g wilde Blaubeeren (tiefgefroren) enthalten:  
Energie: 45 kcal  
Eiweiß: 0 g  
Kohlenhydrate: 13 g  
Fett: 0 g  
Ballaststoffe: 4 g

*Putenoberkeule mit  
Zwiebel-Blaubeer-Sauce*





Pfeffer-Hüftsteak mit Kürbis-Blaubeer-Gemüse

## Klein, aber oho

Nicht nur geschmacklich überzeugen wilde Blaubeeren aus Kanada. Die Wildfrüchte liefern viele wichtige Nährstoffe: Sie haben einen hohen Ballaststoffgehalt und unter der tiefblauen Schale stecken die Vitamine C, E und verschiedene B-Vitamine sowie die Mineralstoffe Kalium, Magnesium und Eisen.



Fleischspieß mit Honig-Blaubeer-Sauce



Roastbeef-Röllchen mit Blaubeer-Chutney

## Fruchtig-würzig

Wilde Blaubeeren sind sogar für Fleischgerichte der ideale fruchtige Begleiter. In Kombination mit kräftigen Aromen kommt der einzigartige Geschmack der wilden Blaubeeren besonders gut zur Geltung. Unser Pfeffer-Hüftsteak mit Kürbis-Blaubeer-Gemüse zeigt, wie gut sich wilde Blaubeeren auch in herzhaften Gerichten machen!

Diese und weitere Rezepte mit Nährwertangaben sowie Fotos in druckfähiger Auflösung finden Sie im Internet zum Download:

[www.wildeblaubeeren.de/presse](http://www.wildeblaubeeren.de/presse)

# Der Weg der kleinen Beeren zu uns

---

- In Kanada werden die wilden Blaubeeren schonend von den Sträuchern gekämmt und schnell weiterverarbeitet.
- Zunächst werden Blätter, unreife Früchte und Zweige entfernt, anschließend erfolgt die Reinigung im Wasserkanal.
- Im IQF-Verfahren werden die Beeren einzeln, freirollend tiefgefroren. Die Nährstoffe bleiben bestmöglich erhalten.
- Nach der Sortierung durch elektronische Laser, einer erneuten Qualitätskontrolle und der Überprüfung durch Metalldetektoren, werden die Beeren gewogen und für den Versand verpackt.
- Die Blaubeeren lagern tiefgefroren im Kühlhaus, bevor sie an Kunden in aller Welt ausgeliefert werden. Bei uns kommen sie dann als Tiefkühl- oder Glasware auf den Markt.

## Kontakt

**Wild Blueberry Association  
of North America**  
c/o mk<sup>2</sup> marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24  
D-53111 Bonn  
fon: +49 (0) 228-94 37 87-0  
fax: +49 (0) 228-94 37 87-7  
email: [info@mk-2.com](mailto:info@mk-2.com)  
[www.wildeblaubeeren.de](http://www.wildeblaubeeren.de)

**Canada** 

