



RAPUNZEL
WARENKUNDE
 Kompakt

Getrocknete Ananas süß und saftig

Herkunft und Anbau

Für unsere getrockneten, süßen Ananas wird in Togo, Westafrika, die Sorte Cayenne Lysse kultiviert. Die Ananas (*Ananas comosus*) gehört zur Familie der Bromeliengewächse.

Ursprünglich stammt die Ananas aus Amerika und wurde vor allem in weiten Teilen Südamerikas und bis nach Mexiko angebaut. Mittlerweile wird diese Frucht rund um den Globus in tropischen Gebieten kultiviert.

Ca. 1 kg schwere Bio-Ananas werden in Togo für den Frischebereich vermarktet. Schwerere Ananas werden an Trockner verkauft. Dabei kann der Ananas-Bauer bis zu einem gewissen Grad bestimmen, ob er den Frische-Markt oder die Verarbeiter für getrocknete Ananas beliefert: Damit die Frucht und nicht der Schopf weiterwächst, wird der obere Teil der Krone herausgedreht.

Verarbeitung und Verwendung

Ananasfrüchte sind reich an Vitaminen (vor allem an Vitamin C) und Mineralstoffen sowie an Enzymen, wie beispielsweise Bromelain.

Die frischen Ananas werden geschält und zugschnitten. Anschließend werden sie schonend getrocknet, dadurch bleibt das besondere Aroma der Ananas erhalten.

Getrocknete Ananasringe oder -ecken sind lecker als gesunder Snack oder ins Müsli. Auch in der Küche sind sie vielseitig verwendbar. So geben sie asiatischen Gerichten ein herrlich süßes, fein säuerliches Aroma.

Ein kleiner Tipp: Legt man getrocknete Bio-Ananas über Nacht in Wasser ein, so erhält man wunderbar saftige Ananasringe oder -stücke. Diese kann man ähnlich wie Ananas in der Dose für feine Nachspeisen oder Torten verwenden.

