

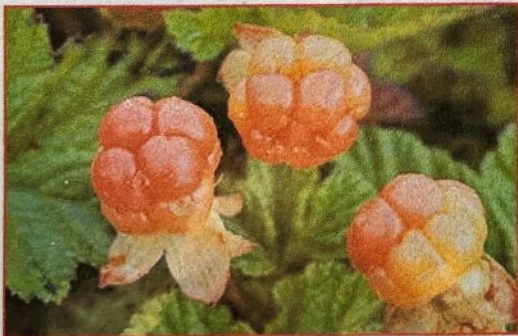
Moltebeere

Rubus chamaemorus

Die Moltebeere wächst auf fernen Mooren und in tiefen Wäldern hauptsächlich in **Nordfinnland** und in **Lappland**.

Die grossen Blätter der Pflanze sind von dunkelgrüner Farbe, und wenn die Beeren reifen wechselt deren Farbe von Orangerot zu klarem Gelb. Die Beeren sind von Mitte Juli bis Anfang August reif zum gepflückt werden. Die Moltebeere hat ein feines, delikates Aroma und sie wird oft in Bäckereien zum Verzieren von Torten und Desserts verwendet.

Die Lebensmittelindustrie verwendet Moltebeeren in Joghurts, und eine Spezialität finnischer Brennereien ist ein aus Moltebeeren hergestellter feiner, süsser Likör. Moltebeeren werden normalerweise tiefgefroren oder zu Saft oder Marmelade bereitet aufbewahrt. **Die frischen Beeren enthalten viel Vitamin C (100 mg/100 g Beeren).**



Quelle: www.arctic-flavours.fi



KALEVALA
SPIRIT