

NEU!

Topinambur feinbitter

Kräuter Liqueur 20 % vol.



Die Destillerie Cordes in der Reiterstadt Verden/Aller gehört zu einem jahrhundertealten, niedersächsischen Hof, dessen Besitzer Gerhard Cordes sich ganz dem Ökoanbau und der Veredelung der wertvollen Topinambur verschrieben hat.

Mit dem *Topinambur feinbitter* wird eine hochwertige Bio-Spezialität hergestellt.

Die knollenbildende Topinambur, ein Sonnenblumengewächs, ist eine alte Kulturpflanze der Indianer Nordamerikas. Einst in Europa weit verbreitet, erfährt sie eine Renaissance aufgrund ihrer diätetischen und verdauungswirksamen Vorzüge.

Ursache hierfür ist das Inulin, ein präbiotischer Ballaststoff, der aus Fruchtzucker besteht und zudem noch appetithemmend wirkt. Diabetiker schätzen ihn, da er keinen Insulinbedarf erzeugt.

Einzigartig am *Topinambur feinbitter* ist, dass er seine Süße ausschließlich aus dem Saft der Topinamburknolle erhält und kein Zucker zugesetzt wird. Dadurch sind Kaloriengehalt und Glyx-Wert gering.

Eine Rezeptur aus feinen Kräutern, deren Heilwirkung schon Hildegard von Bingen (1098 -1179) beschreibt, ergibt das würzige, feinbittere Geschmackserlebnis.

Die physiologische Wirkung des bewusst naturtrüben Liqueurs wird neben dem Inulin durch den Gehalt an Antioxidantien und Pflanzenphenolen bestimmt. Um sie zu bewahren, wird nur grob filtriert. Merkmale dieser qualitätserhaltenden Behandlung können eine Depotbildung ähnlich wie beim Rotwein und feinste Spuren ätherischer Öle an der Oberfläche sein.

Nachweislich beschleunigen Inhaltsstoffe der Topinambur den Alkoholabbau.

Eigenschaften des Topinambur feinbitter:

- 100 % fruchteigene Süße aus Topinambur
- Kein Zuckerzusatz
- Geringer Kaloriengehalt
- Niedriger Glyx-Wert
- Diabetikergeeignet, 100 ml = 0,43 BE
- Wirkstoffe aus Rotwein, Heilkräutern und Gewürzen
- Gehalt an Antioxidantien und Pflanzenphenole
- Beschleunigter Alkoholabbau
- Prebiotische Wirkung
- Naturtrüb

Mehr über die Inhaltsstoffe und ihre Bedeutung erfahren Sie in der Broschüre:

Information zum Kräuter Liqueur *Topinambur feinbitter*

Begleitschrift zum Verkaufsprodukt, 1. Auflage 2005

Prof. Dr.-Ing. Günter Bärwald, E-Mail: baerwald-prof@web.de

Preis: 2,90 € zzgl. Versandkosten

Destillerie
Cordes

Osterkrug 21
27283 Verden/ Aller
E-Mail: info@topina.net
DE-039-Ökokontrollstelle

