

BIELMEIER Elektro-Dampfgarer und -Entsafter BHG 645



*Hausgemachte
Köstlichkeiten!*

Liebe Genießer,

Hausgemachte Säfte, Gelees und Marmeladen wie aus Omas Zeiten - wem schmeckt das nicht. Die Vitaminbomben aus Garten, Wäldern, Fluren und Ackerrainen sind schließlich auch gesund.

Kompetente Hausfrauen und -männer wissen: Schonende Verarbeitung ist das A und O jeder Arbeit mit Lebensmitteln. Den Saft von Obst, Gemüse und auch Kräutern schonend haltbar zu machen gelingt bestens mit dem Dampfentsafter. Keine neue Erfindung, dafür aber effizient und einfach in der Bedienung. Die Saftausbeute ist hoch und die Früchte müssen nicht umständlich von Kernen und Stielen befreit werden. Der Dampf ist heiß genug um eine effektive Sterilisation zu erzielen. Allerdings wird der Trester niemals auch nur annähernd auf 100° C erhitzt. So bleiben Vitamine und Inhaltsstoffe weitestgehend erhalten.

Den Saft füllen sie am besten in sterilisierte Flaschen. So bleiben ihre Säfte ohne weitere Zugaben wochenlang haltbar und sie können auch im Winter köstlichen selbstgemachten Saft genießen.

Daraus und sogar aus dem übriggebliebenen Trester können sie schmackhafte Folgeprodukte zaubern: Probieren Sie mal herzhaftes Brombeergelee. Das raffinierte Gelee ist zu Wildgerichten, Pfannkuchen oder Crepe die reinste Delikatesse. Oder einen leckeren kühlen Sommerdrink aus Gurkensaft. Ihre Gäste werden begeistert sein. Die Rezepte dazu finden sie in dieser Broschüre. Das Gerät können sie ebenfalls zum schonenden, vitaminerhaltenden Dampfgaren verwenden.

Mit dem **BIELMEIER Elektro-Dampfgarer und -Entsafter BHG 645** haben sie einen starken Helfer für die Erntezeit und für eine gesundheitsbewusste Ernährung an der Hand. Ich wünsche ihnen mit diesem Multikönner maximale Erträge, viel Freude und kreatives Gelingen.

Genießen Sie sich gesund!

Ihr Jens Becher
Fernsehkoch