

Biofarm Feigen

Bei getrockneten Feigen, welche einen sehr hohen Zuckergehalt aufweisen, ist es normal, dass der Zucker nach einiger Zeit beginnt auszukristallisieren. Dabei bildet sich eine weisse Schicht aus Zuckerkristallen an der Oberfläche der Feigen. Es handelt sich dabei nicht um eine Verminderung der Qualität, sondern ist eine normale, natürliche Reaktion der Feigen. Manche Kunden geniessen ihre Feigen auf diese Weise noch mehr, andere ziehen es vor, sie mit warmem Wasser zu waschen, damit sich die Kristalle auflösen.

Die dunkle Farbe der Feigen kommt daher, dass die Feigen bei der Ernte sehr reif waren. Somit ist die Haut der Feigen dünner und das dunkle Fruchtfleisch kann durchschimmern.

Die Auszuckerung belegt die Naturbelassenheit unserer Trockenfrüchte. Biofarm Knospe-Produkte sind schonend verarbeitet und stehen für eine hohe Qualität ohne Zusatzstoffe.

Unsere Feigen werden regelmässig analysiert. Diese Analyse hat ergeben, dass die Feigen in einem einwandfreien Zustand sind und keinerlei gesundheitsschädigende Stoffe aufweisen.

