

Ben's Ginger - BIO Ingwerkonzentrat



Ben's Ginger wird mit viel Liebe und Handarbeit aus frischem und sorgfältig ausgewähltem peruanischen Bio-Ingwer hergestellt.

Die Ingwerknollen werden von Hand gebrochen, gereinigt und zerkleinert. Durch das Einmischen mit Wasser und anschließendem Pressen entsteht ein hochkonzentrierter Auszug, der mit Zitronen- und Limettensaft, ein wenig braunem Rohrohrzucker und einem Schuss Mandelsirup abgeschmeckt wird. Zuletzt wird die Mischung bei 80° C schonend pasteurisiert und in Glasflaschen abgefüllt.

Der hohe Ingwer- sowie der geringe Zuckeranteil machen das Produkt einzigartig. Je nach Geschmack kann man Ben's Ginger pur oder im Verhältnis 1/10 bis zu 1/5 in Mineralwasser, Tee oder Saft eingerührt und kalt oder warm sowie mit oder ohne Alkohol genießen. Aber auch Kochen und Backen ist mit Ben's Ginger möglich.

Ungeöffnet ist Ben's Ginger mindestens ein Jahr haltbar, sollte nach dem Öffnen kühl gelagert und innerhalb von 3-4 Monate verbraucht werden.

Sortiment: Ben's Ginger in 0,5 l und 1 l Flaschen

Ein absolutes Trendprodukt!



Ben's
GINGER