

Mangostan

Das Wort „Mangostan“ stammt aus dem Malaiischen und der Mangostan Baum ist nur südlich des 20. Breitengrades beheimatet. Die Frucht dieses tropischen Baumes ist sehr lecker und nach heutigem Kenntnisstand die reichste natürliche Quelle für Xanthone, eine bedeutsame gesundheitsunterstützende Wirkstoffgruppe.

Darüberhinaus enthalten Mangostanfrüchte Vitamin A, C, E, Antioxidantien, Mineralien und Spurenelemente. Damit wirken sie gegen freie Radikale, hemmen den Zellabbau und stärken die körpereigene Abwehr. Deshalb wird sie in Asien auch die Königin der Früchte genannt.





Das Wort "Mangostan" stammt aus dem Malaiischen und der Mangostan Baum ist nur südlich des 20. Breitengrades beheimatet. Die Frucht dieses tropischen Baumes ist sehr lecker und nach heutigem Kenntnisstand die reichste natürliche Quelle für Xanthone, eine bedeutsame gesundheitsunterstützende Wirkstoffgruppe. Darüberhinaus enthalten Mangostanfrüchte Vitamin A, C, E, Antioxidantien, Mineralien und Spurenelemente. Damit wirken sie gegen freie Radikale, hemmen den Zellabbau und stärken die körpereigene Abwehr. Deshalb wird sie in Asien auch die Königin der Früchte genannt.

Mangostan - so groß wie eine Mandarine

Die Mangostanfrucht ist etwa so groß wie eine Mandarine hat eine dicke, dunkelviolette Schale. Das violette Pigment wird auch als Farbstoff verwendet. Das saftige, weißliche Fruchtfleisch hat ein unvergleichliches Aroma. Süß und leicht säuerlich erinnert es an Pfirsich, Lychee, Trauben, Ananas, Grapefruit oder Birne. Das Fruchtfleisch ist in einzelne Segmente aufgeteilt und lässt sich leicht heraustrennen.



Mangostan - schon Jahrtausende alt

Die Mangostanfrucht ist etwa so groß wie eine Mandarine hat eine dicke, dunkelviolette Schale. Das violette Pigment wird auch als Farbstoff verwendet. Das saftige, weißliche Fruchtfleisch hat ein unvergleichliches Aroma. Süß und leicht säuerlich erinnert es an Pfirsich, Lychee, Trauben, Ananas, Grapefruit oder Birne. Das Fruchtfleisch ist in einzelne Segmente aufgeteilt und lässt sich leicht heraustrennen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de