



**REINSTROM
NATURMANUFAKTUR**

Martina Knöbl & Johannes Reinstrom
Mitterweg 1
7512 Kirchfidisch
www.reinstrom-natur.at

ROSEHIP-STAR

Hagebutten kinderleicht entkernen und genießen



Ab sofort ist der Hagebuttenentkerner bei uns erhältlich.

Dieser Entkerner wird in Österreich liebevoll in Handarbeit hergestellt. Er liegt perfekt in der Hand und ermöglicht ein müheloses Entkernen der Hagebuttenhälften. Durch seine scharfe und perfekt geformte Kante können auch die feinen Härchen bequem und einfach entfernt werden. Ab jetzt kann die Hagebutte auch roh, getrocknet als Hagebuttenpulver ohne Kerne und Härchen genossen werden.

Gastroversion



100% Edelstahl
spülmaschineneignet
STK 30 €

Urige Holzversion



Edelstahl Entkerner mit
stilvollem Holzgriff
STK 27 €

Ein Anleitungsvideo und weitere Informationen sowie weitere Produkte finden Sie unter www.reinstrom-natur.at

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter 0664/4481809 oder per E-Mail unter office@reinstrom-natur.at zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen.



Mit freundlichen Grüßen
Reinstrom Naturmanufaktur
Martina Knöbl & Johannes Reinstrom



ANLEITUNG



Das schönste Ergebnis wird bei noch festen Hagebutten erzielt. Der Entkerner kann aber auch bei bereits etwas weicheren Hagebutten verwendet werden. Wenn die Hagebutte vorher eingefroren wurde, einfach kurz antauen lassen.

Zuerst den Strunk entfernen und die Hagebutte halbieren



Eine Hagebuttenhälfte zwischen Daumen und Zeigefinger fixieren, den Rosehip-Star Entkerner oben ansetzen und nach unten ziehen um die Kerne, sowie die Härchen, heraus zu lösen. Mit dem rechten Daumen die Hagebuttenhälfte am unteren Ende gegenhalten.



Die herausgelösten Kerne können durch die Öffnung am oberen Ende herausfallen. Den Entkerner einfach nach der letzten Hagebutte mit einer kleinen Bürste und Spülmittel reinigen. Die Gastroversion ist für die Spülmaschine geeignet.



Kerne waschen um die feinen Härchen zu entfernen und anschließend trocknen lassen.

Erleben Sie die vielfältigen Möglichkeiten die Früchte der Rose zu genießen.

Kernleste: 1 Esslöffel getrocknete Hagebuttenkerne in 250ml Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag ca. 30 Minuten köcheln lassen bis der Tee eine sanftrote Farbe annimmt. Genießen Sie das zarte Vanillearoma.

Hagebuttenpulver: Die ausgelösten Hagebuttenhälften trocknen und mit einer Kaffeemühle zu einem Pulver vermahlen. Sie können es ihrem cremigen Joghurt oder dem Müsli beimengen, sowie mit heißem Wasser zu einem Tee aufbrühen. Sie werden über die einzigartige Geschmacksexplosion erstaunt sein.

HAGEBUTTE, UNSER HEIMISCHES SUPERFOOD