

'PRECIOUS EUROPE' Kampagne

GENEVA, SWITZERLAND, April 21, 2025

/EINPresswire.com/ -- PRECIOUS

EUROPE ist eine über drei Jahre laufende Kampagne zur Förderung hochwertiger europäischer Rosinen und Olivenöle. Hauptziel der Kampagne ist es, die Märkte des Vereinigten Königreichs, Norwegens und der Schweiz über die Qualität von hochwertigem Olivenölen und Rosinen aus Europa zu informieren, um die europäische Geschichte, Tradition und Erfahrung in der Olivenöl- und

Rosinenproduktion und -verarbeitung durch die Vereinigung dreier Erzeugerorganisationen in der Region Korinth hervorzuheben. Rosinen sind getrocknete Weintrauben, die auf natürliche Weise getrocknet werden, was letztendlich zu süssen, geschmackvollen mundgerechten Früchten führt. Sie werden häufig als Snack verzehrt und genossen, aber auch als Zutat in verschiedenen Küchen, Konditoreien und Brauereien verwendet.

Rosinen gibt es je nach Traubensorte in verschiedenen Grössen und Farben, darunter grün, schwarz, braun, violett, blau und gelb. Zu den kernlosen Sorten gehören die Sultaninen (die häufigste amerikanische Sorte ist in den Vereinigten Staaten als Thompson Seedless bekannt), die Korinthen-Trauben (schwarze korinthische Rosinen, *Vitis vinifera* L. var. *Apyrena*) und Flame-Trauben. Die Trauben verbleiben zum natürlichen Trocknen an der Rebe und werden anschliessend auf Strohmatte in der Sonne oder in speziellen Öfen getrocknet, bis sie den gewünschten Feuchtigkeitsgehalt erreicht haben. Während dieses Prozesses verlieren die Trauben Feuchtigkeit, schrumpfen und werden faltig, wodurch sich ihr natürlicher Zucker und ihr Geschmack konzentrieren.

Rosinen haben eine ausgeprägte, zähe Textur und einen vollen, süssen Geschmack. Sie bieten eine natürliche Süsse, die sie zu einer beliebten Zutat für eine Vielzahl von Gerichten macht. Sie können entweder allein als praktischer und gesunder Snack verzehrt oder in Frühstücksflocken, Studentenfutter, Müsliriegeln oder Backwaren wie Keksen, Kuchen oder Brot verarbeitet werden. Rosinen sind für ihre Vielseitigkeit sowohl in süssen als auch in herzhaften Gerichten bekannt. Sie können in herzhaften Rezepten wie Pilaws, Salaten und Eintöpfen verwendet werden, um ihnen einen Hauch von natürlicher Süsse und Textur zu



verleihen. In der mediterranen und orientalischen Küche werden Rosinen oft mit Gewürzen kombiniert und in traditionellen Gerichten wie Couscous und Tagines verwendet.

Beim Kauf von Rosinen ist es wichtig, auf volle, saftige Rosinen zu achten, die weder Schimmel noch Klumpen aufweisen. Die Rosinen sollten sich weich und biegsam anfühlen. Da Rosinen trocken sind und von Natur aus einen hohen Zuckergehalt haben, fördern sie im Allgemeinen nicht das Wachstum von Bakterien oder anderen Mikroben. Wenn sie jedoch an einem feuchten Ort gelagert werden, nehmen Rosinen Feuchtigkeit aus der Luft auf und können schimmeln. Sie sollten an einem kühlen, trockenen Ort in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, um ihre Frische und ihren Geschmack zu bewahren und ein weiteres Austrocknen zu verhindern. Verbunden bleiben Finden Sie uns auf Facebook, Instagram und YouTube Besuchen Sie unsere Website: precious-europe.eu , um mehr zu erfahren.

Alexandros Pavlopoulos

Marketing chefsperxos and Pr CO llc

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/805160892>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.