



– Seit 1893 –
Donath[®]
Vollfrucht

Informationen & Rezepte
rund um die hochwertigen und
gesunden Vollfrucht-Produkte



Informationen & Rezepte



Alles drin – Vollfrucht ist mehr als Saft

Mit der Gründung der ältesten Saftkellerei Deutschlands 1893, legte Emil Donath den Grundstein für unsere beliebten Vollfrucht-Produkte.

Das behutsame Verfahren, bei dem mit Hilfe der traditionsreichen Steinmühle alle zum Verzehr geeigneten Fruchtbestandteile wie Schale, Fruchtfleisch, Saft und Kerne vermahlen werden, wurde um 1950 hier entwickelt.

**Frucht-
fleisch**

Schale

Kerne



Dank dieser ursprünglichen und besonders schonenden Technik, sind in Ihrer täglichen Portion Donath® Vollfrucht also die fruchteigenen Ballaststoffe (Zellulose, Pektin), die wertvollen ungesättigten Fettsäuren der Kernöle, Mineralstoffe und Vitamine in höchstem Maße erhalten. Ob Sie sich für Sanddorn mit seinem hohen Vitamin-C-Gehalt entscheiden oder beispielsweise mit Heidelbeere oder Cranberry, Ihren Joghurt verfeinern – mit Donath® Vollfrucht gönnen Sie sich Ihre Genießer-Extraportion natürliche Frucht-Power mit gesundheitlichem Mehrwert. Jeden Tag!



Die Donath®-Qualität

Als kompetenter Anbieter von Vollfrucht-Produkten setzt sich die Firma HÜBNER mit der Marke Donath® hohe Qualitätsmaßstäbe: Die Rohstoffe werden nicht nur mit hoher Sorgfalt ausgewählt und permanent kontrolliert, sondern auch die weitere Verarbeitung der Rohware läuft auf höchster Qualitätsstufe.

Ausgewählte Rohwaren

Die verwendeten Früchte, wie z. B. Sanddornbeeren oder Cranberries, werden direkt nach der Ernte schockgefrostet und tiefgekühlt verarbeitet.

Doppelte Kontrolle

Direkt vor der Vermahlung werden die tiefgefrorenen Früchte handverlesen und dadurch erneut auf das Genaueste kontrolliert.

Schonende Verarbeitung

In zwei Durchgängen werden die Früchte anschließend in einer Steinmühle schonend vermahlen, um den Erhalt wichtiger fruchteigener Bestandteile sicherzustellen.

Schonende Abfüllung

Sofort nach der Vermahlung wird die Vollfrucht werterhaltend pasteurisiert und in Flaschen gefüllt.

Geprüfte Sicherheit

Zertifizierungen nach ISO 9001 und IFS-Standard werden regelmäßig und erfolgreich durchgeführt.



Die Donath®-Sortenvielfalt

Donath® Vollfrucht Sanddorn

Sanddorn gehört zu den Ölweidengewächsen und ist ein mittelgroßer Strauch mit weideähnlichen Blättern. Seine orangefarbenen Beeren weisen einen intensiven, herb-säuerlichen Geschmack auf. Schon vor über 300 Jahren kannten die Menschen die wohltuende Kraft des Sanddorns.

Noch heute ist die Beere aufgrund Ihres hohen Vitamin-C-Gehaltes vor allem in der kalten Jahreszeit sehr beliebt. Denn Sanddorn enthält wesentlich mehr Vitamin C als Zitronen oder Orangen. Neben Vitamin C enthalten Sanddornbeeren Vitamin B2, B12, Vitamin E, Flavonoide und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.



Donath® BIO Vollfrucht Sanddorn ungesüßt

Donath® BIO Vollfrucht Sanddorn + Rohrzucker

Donath® Vollfrucht Sanddorn + Blütenhonig

Donath® Vollfrucht Sanddorn Acerola

* 1 Schale = ca. 125 g



Donath® BIO Vollfrucht Cranberry ungesüßt

Die Cranberry stammt ursprünglich aus Nordamerika und ist eng verwandt mit der europäischen Preiselbeere. Schon seit Beginn des 19. Jahrhunderts weiß man um die positiven Eigenschaften der herb-säuerlich schmeckenden Cranberry. Cranberries sind reich an Vitamin C, Anthocyanen, Phosphor, Natrium, Kalium und Eisen.

Donath® BIO Vollfrucht Granatapfel ungesüßt

Der Granatapfelbaum gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und wird bis zu acht Meter hoch. Der etwa zehn Zentimeter große Granatapfel gilt als Symbol für Fruchtbarkeit und ewige Jugend. Er enthält eine Vielzahl an Samenkernen, die von rotem, geleeartigem Fruchtfleisch umgeben sind. Der Geschmack ist leicht säuerlich. Granatäpfel sind reich an Polyphenolen und haben damit ein hohes antioxidatives Potenzial.



Donath® BIO Vollfrucht Heidelbeere ungesüßt

Die Heidelbeere gehört zur Familie der Heidekrautgewächse und reift hierzulande von Juli bis September. Fans der Frucht schätzen den süß-säuerlichen und aromatischen Geschmack der blauschwarzen Beeren. Heidelbeeren enthalten die Vitamine A, B, C und Calcium.

Donath® Vollfrucht Mango ungesüßt

Mangos sind länglich rund bis nierenförmig und haben eine glatte, ledrige Haut. Sie kommen in den unterschiedlichsten Färbungen von grasgrün bis gelborange und leuchtend rot vor, dabei ist ihr Fruchtfleisch immer gelb und süßschmeckend. Sie sind reich an Provitamin A, Vitamin B sowie Calcium und Eisen.

Donath® Glühfrucht

Donath® Glühfrucht ist eine alkoholfreie Fruchtzubereitung aus diversen Fruchtsäften und Punschgewürzen, die zu einem typisch winterlichen Geschmackserlebnis beitragen.



* 1 Schale = ca. 125 g

Leckere Rezepte rund um das Donath®-Sortiment

Arabischer Petersiliensalat

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

Amaranth in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich waschen und in leicht siedendem Wasser ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und fein würfeln. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Chilischote entkernen und sehr fein hacken. Petersilie waschen, trockentupfen und sehr fein hacken. Öl, Zitronensaft und **Donath®**

Vollfrucht BIO Sanddorn verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Amaranth mit den vorbereiteten Zutaten und dem Dressing vermischen und noch ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nochmals durchrühren und anschließend erneut abschmecken.

HÜBNER's Tipp:

Schmeckt auch mit den restlichen Donath® Sanddorn Sorten!

Zutaten:

- 160 g Amaranth
- 4 St. Tomaten
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL neutrales Öl
- 2 EL **Donath® BIO Vollfrucht Sanddorn ungesüßt**
- 1 St. rote Zwiebel
- 1 St. Chili
- 1 Bund Petersilie
- etwas schwarzer Pfeffer, Salz



Chicorée in kubanischer Marinade

Für 4 Personen

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Zubereitung:

Für die Marinade die Äpfel mit Schale, aber ohne Kerngehäuse auf einer Glasreibe reiben. Dann sofort den Saft einer halben Zitrone, etwas Zucker, das Öl und zuletzt Joghurt und **Donath® Vollfrucht Mango ungesüßt** hinzugeben.

Nach dem Entfernen der äußeren Blätter den Chicorée gründlich waschen und längs halbieren, um auch den letzten Rest von anhaftendem Sand zu entfernen. Für eine Portion zwei halbe vorbereitete Chicorée Stangen hübsch anrichten und 30 Minuten vor dem Servieren marinieren.

Zutaten:

- 500 g Chicorée
- 100 ml **Donath® Vollfrucht Mango**
- 2 St. Äpfel
- 1/2 Zitrone
- 3 EL Joghurt
- 1 EL Zucker
- 1 EL Öl



Kürbis-Sanddorn-Suppe

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten



Zutaten:

- 400 ml Donath® BIO Vollfrucht Sanddorn ungesüßt
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 St. Hokkaido Kürbis
- 4 St. BIO Äpfel
- 4 St. Zwiebeln (geviertelt)
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 St. Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- etwas Salz, Pfeffer und Ingwer

Zubereitung:

Den Kürbis und die ungeschälten Äpfel in Stücke schneiden und entkernen. In der heißen Butter die Zwiebelstücke und die Knoblauchzehe andünsten. Dann die Kürbis- und die Apfelstücke dazu geben und mit anbraten. Mit Gemüsebrühe und **Donath® Vollfrucht BIO Sanddorn ungesüßt** auffüllen. Im Kochtopf ca. 25-35 Minuten garen bis der Kürbis zerfällt. Danach mit dem Pürierstab pürieren, Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Ingwer abschmecken.

HÜBNER's Tipp:

Zum Schluss mit Kürbiskern-Öl oder gerösteten Kürbiskernen garnieren.



Granatapfel-Mango-Chutney

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und die Hälfte in feine Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und würfeln. Die Mango ebenfalls schälen, vom Stein lösen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Rotweinessig zusammen mit **Donath® BIO Vollfrucht Granatapfel ungesüßt** und den restlichen Zutaten im Topf erhitzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und gelegentlich rühren. Das Chutney vom Herd nehmen und in schöne Gläser füllen.

HÜBNER's Tipp:

Wenn Sie das Chutney nicht gleich verwenden möchten, einfach in Einmachgläser füllen und in den Kühlschrank stellen. Dort ist es meist noch einige Tage haltbar.



Zutaten:

- 40 ml Donath® BIO Vollfrucht Granatapfel ungesüßt
- 40 g Zucker
- 20 g Rosinen
- 3 EL Rotweinessig
- 2 St. Nelken
- 1 St. Schalotte
- 1 St. Mango
- 1/2 St. rote Chilischote
- etwas Salz und Pfeffer



Heidelbeer-Sahne-Quark

Zutaten:

500 g Sahnequark
 250 ml **Donath® BIO Vollfrucht Heidelbeere**
 2 EL brauner Zucker
 1 Schuss Sahne
 1 Schuss Milch



Für 4 Personen

Zubereitungszeit:
ca. 5 Minuten

Zubereitung:

Den Sahnequark mit der Milch und der Sahne in einem Mixer verrühren, bis die Masse luftig und vor allem cremig wird. **Donath® BIO Vollfrucht Heidelbeere** hinzufügen und vorsichtig unterheben. Mit dem Zucker abschmecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

HÜBNER's Tipp:

Damit das Dessert auch für's Auge etwas hermacht: Anschließend die Masse in Schüsseln verteilen und mit frischen Früchten und einem Blatt Minze verzieren.



Mango-Joghurt-Eis

Für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung:

Joghurt und Zucker mit dem Stabmixer fein pürieren. **Donath® Vollfrucht Mango** dazu rühren. Sahne steif schlagen und unter den Mango-Joghurt heben.

Jetzt die Masse entweder in eine Eismaschine geben oder auf kleine (Papp-) Becher à ca. 100 ml verteilen und ca. 4-5 Stunden zugedeckt einfrieren.

HÜBNER's Tipp:

Für Eis am Stiel vor dem Einfrieren einfach einen Holzstab in die Becher stecken.



Zutaten:

100 ml **Donath® Vollfrucht Mango**
 250 g Joghurt
 50 g Zucker
 250 g Schlagsahne



Cherry-Flip

Zutaten:

- 150 ml Donath® BIO
Vollfrucht
Heidelbeere
150 g Kirschsft
100 ml Mineralwasser
50 ml Schlagsahne
4 Kugeln Kirscheis
2 TL Zitronensaft

Für 2 Gläser

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung:

Eis, Kirschsft und **Donath® BIO Vollfrucht Heidelbeere** mixen, bis eine cremige Flüssigkeit entsteht. Die Mischung in zwei gekühlte Gläser geben und mit dem Wasser-Zitronengemisch auffüllen. Mit steif geschlagener Sahne und einem Obstspieß dekorieren.

HÜBNER's Tipp:

Zur Dekoration mit frischen Heidelbeeren verzieren.



Sanddorn Dream

Zutaten:

- 5 cl Donath® BIO
Vollfrucht
Sanddorn ungesüßt
6 cl Donath® BIO Vollfrucht
Cranberry ungesüßt
2 cl Zuckersirup Monin
2 cl Limettensaft frisch

Für 1 Glas

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln. Den Cocktail dann ohne die Eswürfel in ein Kristalltumbler geben.

HÜBNER's Tipp:

Als Dekoration einige Früchte auf einen kleinen Spieß geben und über das Glas legen.



Mango Tiramisu

Für ca. 8 Portionen

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Zubereitung:

Die Orange mit einer Zitronenpresse entsaften. Den Orangensaft mit dem Marsala und 1 EL **Donath® Vollfrucht Mango** mischen.

Nun die Löffelbiskuits in einer mindestens 5 cm hohen Auflaufform auslegen und mit dem Saft beträufeln. Den Rest **Donath® Vollfrucht Mango** auf die beträufelten Löffelbiskuits verteilen.

Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer vermischen und langsam die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse nun auf das Mangomus verteilen. Das Tiramisu im Kühlschrank mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Zutaten:

250 ml	Donath® Vollfrucht Mango
250 g	Mascarpone
200 ml	Natur-Joghurt
200 ml	Sahne, geschlagen
75 g	Zucker
ca. 23 St.	Löffelbiskuits
1 St.	Orange (Saft davon)
1 Pck.	Vanillezucker
1 Schuss	Marsala (süß)



Blaues Wunder

Zutaten:

5 cl	Donath® BIO Vollfrucht Heidelbeere ungesüßt
4 cl	Ananassaft
1 cl	Multivitamin-Saft
1/2	Banane

Für 1 Glas

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung:

Banane schneiden, alle Zutaten bei hoher Geschwindigkeit in den Mixer geben, bis der Smoothie cremig ist.

HÜBNER's Tipp:

Zur Dekoration mit frischen Heidelbeeren verzieren.



Weitere leckere Rezeptideen finden Sie unter:
www.huebner-vital.de



Weitere Tipps zur Verwendung von Donath® Vollfrucht Produkten

Fruchtschorle:

Mit stillem oder sprudligem Wasser ergibt sich eine fruchtig frische Schorle – bei den herben Sorten nach Belieben nachsüßen.

Brotaufstrich:

Kreieren Sie leckere Fruchtaufstriche mit den Donath® Vollfruchtsorten.

Soße zu Fleisch- und Wildgerichten:

Vor allem Donath® Vollfrucht Cranberry eignet sich besonders gut zum Verfeinern der Soße.

Obstsalat:

Mit Donath® Vollfrucht ist ein frischer Obstsalat gesüßt und aufgepeppt.

Naturjoghurt, Quark oder Müsli:

Mit ein paar Löffeln Donath® Vollfrucht lassen sich Naturjoghurt & Co. ohne Aufwand verfeinern.

Smoothies:

1-2 Esslöffel Donath® Vollfrucht als Extraportion Vitamine und Mineralstoffe für jeden Smoothie.

Eisgenuss:

Geben Sie Eis mit Donath® Vollfrucht die frisch-fruchtige Note.





Donath® Vollfrucht:

- Gesundes aus der vollen, frischen Frucht
- Reich an Vitaminen und Mineralstoffen
- Enthält fruchteigene Ballaststoffe
- Heimische und exotische Sortenvielfalt
- Zum direkten Verzehr, aber auch als wertvolle Zugabe für Müsli, Eis etc. geeignet

DW00102-03 / WM00908