

Cremig milder Orangensaft



Hintergrund-Wissen:

die weiße Haut- verhindert Säuregefühl

Viele mögen den Geruch und die Farbe eines frisch gepressten Orangensaftes. Doch meist stößt dieser uns „sauer auf“. **Woran liegt das?**

An der Unkenntnis, was wir trinken, unserem Körper geben. In den **weißen Zellwänden** von Orangen etc. stecken „Faserstoffe“, die vielerlei Wirkungen haben. Diese weißen Fasern (*Pektin*) sind Energiespeicher für die Pflanze etc. Auch schützen sie die Pflanze wie uns vor „Übeltätern“, in unserem Falle bei einem „zu viel“ an **Säure**. Indem die weißen Fasern Wasser binden, binden sie gleichzeitig auch einen übermäßigen Säureanteil in unserem Körper.

Die flüssigkeitsbindenden und nun zerkleinerten Zellwände = *Fasern/Pektin* machen den Saft cremig. Und der Darm wird „nebenbei“ natürlich angeregt. Die Haltbarkeit des „Orangensaftes mit weißer Orangenhaut“ ist um ein Vielfaches höher. Doch, der Geschmack ist so mild, so vollcremig, dass man nach diesem Genuss nie wieder einen anderen „sauren“ Saft trinken will.

Dabei enthält die **weiße Haut genauso viel Vitamin C** wie das **Orangen-Fruchtfleisch** oder **der Saft**.