

Ananas



Tuotekoodi	ananas
EAN	5901234123457
Tuotemerkki	Tuotemerkki 1
Koko	M
Väri	Keltainen
Pituus	40.0000
Leveys	14.0000
Korkeus	20.0000
Myyntiyksikkö	KPL
Eriyisruokavaliot	gluteeniton, kananmunaton, laktoositon, luontaisesti gluteeniton, maidoton, soijaton
Hinta	2,00 €

Product 1

Product 2

Product 3

1000x1000

1200x1200

1500x1500

Ananas on herkullinen hedelmä, mutta tiesitkö sen terveysvaikutuksista? Työskentelemme lujasti, jotta voit nauttia kesät ja talvet ananas-tuotekortistamme!

Mehukkaat ja tuoreet ananakset Portugalista. Tarkkaan valitut yksilöt maistuvat erinomaiselta sellaisenaan tai vaikka grillattuna. Reilun kaupan tuote. Alkuperämaa: Portugali.

Wikipedia kertoo ananaksesta seuraavaa:

Ananas eli hedelmäänanas (*Ananas comosus*) on tropiikissa kasvava yksisirkkainen kasvi. Myös sen mehukasta, käpymäistä latvakukintoa eli epähedelmää kutsutaan ananakseksi. Kasvin ruusukkeiset lehdet ovat jäykät ja okalaitaiset ja ne muodostavat erikoisen vedenkeräysaltaan kasvin juurelle. Kukat ovat sinipunaiset ja kasvavat tähkämäisenä ryhmänä lyhyen varren yläosassa pienen latvaruusukkeen alapuolella. Kasvi kasvaa noin metrin mittaiseksi.

Hedelmä itsessään on jopa kolmen–neljän kilogramman painoinen, kellertävän tai sinertävän ruskea ja sisältää runsaasti A-, B- ja C-vitamiineja. Se sisältää myös runsaasti mangaania.[3] Hedelmän päältä kasvaa pieniä vihreitä lehtiä (niin kutsuttu ananaksen kruunu). Nykyisin ananas on tärkeä hedelmäkasvi, jonka sadosta suurin osa tölkitetään. Suurin ananaksen tuottajamaa on Filippiinit. Muita suuria ananaksentuottajia ovat muun muassa Thaimaa, Costa Rica, Indonesia, Kiina, Brasilia ja Intia.[4] Kaakkois-Aasiassa sitä viljellään myös kuitukasvina (ananashamppu).

Ananaksen hedelmä kehittyy kokonaisuudesta kukinnosta, jonka yksittäiset marjat kasvavat yhteen ja paisuvat muodostaen kerrotun hedelmän. Ananaksen voisi siis luokitella marjaksi tai marjasadoksi.

Ananas sisältää bromelaiini-nimistä entsyymiä, joka hajottaa proteiineja, ja siten helpottaa ruokien sulattamista. Bromelaiini vähentää tulehduksia, mutta sitä on sekä tölkkiananaksessa että tuoreessa melko vähän. Ananaksella on diureettinen vaikutus.

Etelä-Amerikan intiaanien tiedetään viljelleen ananasta jo esihistorialliselta ajalta lähtien, mutta Eurooppaan se tuli vasta, kun Kolumbus toisella matkallaan vuonna 1494 löysi ananaksen Guadeloupen saarelta, jolloin hän nimesi sen ”mäntyomenaksi”, koska hedelmä muistutti käpyä. 1500-luvulla Jean de Lery väitti löytäneensä ananaksen ensimmäisenä eurooppalaisena Brasiliasta.lähde? Pian tämän jälkeen kasvi tuotiin Ranskaan ja Englantiin, mutta vielä 1800-luvun alussa ananas oli erittäin harvinainen ja kallis herkku.