

Über uns

Schon 2011 haben wir unser Familienunternehmen gegründet. Die Landwirtschaft ist unser Spezialgebiet – wir finden unsere Geschäftspartner im industriellen Bereich genauso wie in Sachen Lebensmittel.

Unsere Philosophie

China und Deutschland: Die halbe Welt liegt zwischen den beiden Ländern. Sie haben die Liebe zu hochwertigen Nahrungsmitteln aus natürlichem, nachhaltigem Anbau gemeinsam. Wir stellen unseren Kunden und Geschäftspartner das Beste zur Verfügung, was der globale Handel bietet: Wir bringen industrielle Geräte und landwirtschaftliche Maschinen zu den Bauern und die leckeren Produkte der Dattel-Haine nach Deutschland.

Eine ausgewogene, natürliche Ernährung bringt Mensch und Natur ins Gleichgewicht. Das ist unsere Überzeugung. Die hohe Qualität unserer Produkte ist Herzensangelegenheit – von Anbau und Ernte bis hin zu Verpackung und Lieferketten achten wir auf Qualitätsstandards und Nachhaltigkeit.

Unsere Perspektiven

Mit dem Import Chinesischer Datteln nach Deutschland haben wir uns ein neues Geschäftsfeld erschlossen. Unser Ziel ist, deutschen Endkunden die leckeren Red Jujube aus China im Online-Shop nahe zu bringen. Aber warum nur Endkunden ansprechen, wenn ein Online-Shop auch für Geschäftskunden interessant ist? Selbstverständlich beliefern wir auch Gastronomie, Supermärkte und andere Großabnehmer!

Mit „Dattel Land“ haben wir eine Marke aufgebaut, bei der es nur um die Chinesische Dattel geht. Von getrockneten Datteln über frische Datteln bis hin zu verschiedenen Brotaufstrichen, Backzutaten und mehr: Alle Lebensmittel basieren auf der Red Jujube.

Rote Datteln (Red Jujube) in China: Lebensmittel und Heilmittel

Seit etwa vier Jahrtausenden wird in China die rote Dattel als Nahrungsmittel und Heilmittel verwendet. In der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) spielt sie eine wichtige Rolle. Qi (gesprochen Tshi) ist die Quelle der Gesundheit. Qi ist die fließende Lebenskraft, der Atem. Modern würde man das Qi wohl als die Tätigkeit des neurohormonalen Systems bezeichnen. Ein Mangel an Qi kann leicht auftreten: Ungünstige Haltung bei langem Sitzen, zu wenig Bewegung und/oder eine falsche Ernährung rauben die Lebensenergie. Das kann sich verstärken. Aus ein bisschen Rückenweh, ein bisschen Völlegefühl werden schnell Durchblutungsstörungen mit Kältegefühl, Müdigkeit, Konzentrationsschwäche und eine Anfälligkeit für Infekte. Die TCM verortet das Qi im Blut. Bei Qi-Mangel kann es zu einem Blutmangel kommen.

Rote Datteln sind Vitaminbomben! Sie liefern Energie und unterstützen den Körper, Qi aufzubauen und zu erhalten. Süße Snacks können so gut sein!



DATTEL LAND

Brüder-Grimm-Straße 19
D-36037 Fulda
Tel: +49 (0) 661 9001 7297
Fax: +49 (0) 661 9001 7298
Mobil: +49 (0) 179 7599352
E-Mail: info@dattel-land.de
www.dattel-land.de



Kaufen Sie „Chinesische Frische und Getrocknete Datteln“ (Red Jujube), und genießen Sie den tollen Geschmack der leckeren Früchte!

Einmal probieren, nie wieder vergessen!

Beste Qualität:

- alles direkt vom Erzeuger
- ohne Zusatzstoffe
- von staatlich akkreditierten Labors nach neuesten Standards geprüft.

100% Natur, 100% für die Gesundheit!

- Die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe stärken Milz und Magen.
- Red Jujube fördern das Qi und beruhigen die Nerven
- Die Nebenwirkungen von Medikamenten werden gemildert.
- Red Jujube werden in Deutschland auch als „Brustbeere“ bezeichnet: Die Früchte haben einen positiven Einfluss auf die Brust und stärken die Lunge.



Auf unserem YouTube Kanal erfahren Sie alles über Chinesische Rote Datteln (red jujube).

Warum trocknen wir die Datteln?

Beim Trocknen intensiviert sich der hervorragende Geschmack der Chinesischen Datteln. Der Geschmack bleibt also nicht nur erhalten, sondern wird ohne den Zusatz von künstlichen Stoffen und Zucker sogar noch stärker! Die roten Datteln sind vielseitig verwendbar.

So bereichern Red Jujube Ihre Gerichte!



Wir versorgen Sie mit dem Dattel-König sowie Datteln in den Größen L, M und S. Genießen Sie die getrockneten Datteln roh oder legen Sie sie in Alkohol ein.

Schmorgerichte werden besonders lecker, wenn Sie die Datteln vor dem Garen hinzugeben! In der Hitze entfalten sich die Aromen und die unwiderstehliche Süße der Früchte hervorragend.



Alternativ dämpfen Sie die Datteln! Bringen Sie ein wenig Wasser im Topf zum Kochen.

Stellen Sie ein Sieb mit den Datteln hinein, so dass die Früchte im Wasserdampf für fünf bis acht Minuten gar ziehen. Die Datteln werden sehr weich und schmecken warm köstlich.



Verwenden Sie Chinesische Datteln zum Backen! Entfernen Sie den Kern und zerkleinern Sie die Datteln von Hand oder im Mixer. Zusammen mit gehackten Nüssen, kandierten Früchten oder einfach so geben die Früchte ihre

Süße und ihr Aroma an die Backwaren ab. Kleingeschnitten schmecken die Datteln auch im Yoghurt, in flüssigem Nougat und mit Kräutern im Frischkäse exzellent! Frische, leicht scharfe sowie säuerliche Lebensmittel verstärken das unvergleichlich süße Aroma der Früchte.



Ihre getrockneten Datteln haben nicht nur einen Kern, sondern auch eine harte Schale. Wollen Sie die Schale entfernen, kochen Sie die getrockneten Datteln in Wasser zugedeckt für etwa zehn Minuten. Gießen Sie das Wasser ab und lassen Sie die Datteln auskühlen. Jetzt lässt sich die Schale leicht entfernen. Das weiche Fruchtfleisch schmeckt in Müslis, Smoothies und als Brotaufstrich hervorragend.



In Kuchen oder Muffins ersetzen Datteln einen Teil des Zuckers. Die fruchtige Süße gibt dem Gebäck ein tolles Aroma.

Stellen Sie aus den kleingeschnittenen Früchten eine Paste her und verwenden Sie diese Füllung für Kleingebäck!

Knusprige Chips und Ringe

Ganze Datteln sind in getrocknetem Zustand fest. Nach dem Garen ist das Fruchtfleisch weich. Nicht Ihr Geschmack? Sie lieben knusprige, leichte Fruchtchips? Dann sind unsere Dattelchips und Dattellringe genau das Richtige für Sie! Wenn die Datteln voll ausgereift sind, werden sie direkt nach der Ernte entkernt und geschält. Wir schneiden die Früchte in Ringe oder Scheiben und trocknen sie schonend. Dadurch erhalten die hauchzarten Fruchtstücke eine luftig-leichte Konsistenz und werden sehr knusprig. Das ist der perfekte Snack für einen Fernsehabend! Kinder lieben die knusprigen, fruchtig-süßen Stücke als Ergänzung zum Pausenbrot!



Die Chips und Ringe sind sehr fein geschnitten. Daher geben sie ihr Aroma leicht in heißem Wasser ab. Brühen Sie sich doch einfach einen Tee auf!

Datteltee ist fruchtig und süß, ganz ohne künstliche Aromen, Zucker oder Süßholzwurzel.

Dattelernte im Spätsommer



FrISCHE rote Datteln schmecken noch einmal anders als die getrockneten Früchte. Sie erinnern eher an Äpfel. Das gelbe Fruchtfleisch ist mild und süß, kann aber auch eine leicht säuerliche Note entwickeln. FrISCHE Datteln sind ein exklusiver Genuss. Da rohe Früchte sehr empfindlich sind, können wir sie nicht lagern. Nur zwischen August und Oktober, unmittelbar zur Erntezeit, erhalten Sie bei uns frISCHE rote Datteln

FriscH oder verarbeitet genießen!

Red Jujube sind frisch ein Genuss – aber natürlich können Sie die Früchte auch verarbeiten. Geben Sie die frischen Datteln in ein Sieb und dämpfen Sie die Früchte über kochendem Wasser für etwa 20 Minuten. Die Schale bekommt dabei Falten und lässt sich ganz einfach abziehen.

FrISCHE Datteln schmecken gedämpft warm wie auch kalt. Die Früchte sind weich und klebrig, wie ein Süßigkeit. Sie sind köstlich und trotzdem gesund! Übrigens können Sie die gedämpften Red Jujube auch einfrieren, sie halten sich so sehr lange. Der Geschmack leidet nicht: Tauen Sie die gefrorenen Früchte auf, wann immer Sie wollen, und genießen Sie sie warm oder kalt!