

Marula: Die Elefantenfrucht



Der Marulabaum: Er kommt hauptsächlich in den warmen Regionen Afrikas vor. Der Baum wird bis zu 15 m hoch. Er wird auch Elefantenbaum genannt, weil die duftenden Früchte des Baumes gerne von Elefanten gefressen werden

Marula Frucht: Der Marulabaum bringt bereits bei minimalen Regenfällen eine beachtliche Ernte mirabellengroßer goldgelber Früchte hervor, die wild geerntet und direkt als Obst verzehrt werden können. Dabei befindet sich unter einer abziehbaren, relativ dicken Haut eine dünne Schicht Fruchtfleisch, das direkt an dem großen Stein fest sitzt.



Marula ein Geschenk der afrikanischen Wüste

Wegen ihrer durstlöschenden, erfrischenden Wirkung lieben afrikanische Kinder die goldgelben Früchte, besonders wenn sie zuvor **eisgekühlt** wurden. Erwachsene hingegen schätzen den aus ihnen hausgebrauten Marula-Likör.

Ganz neu vereint sind die exotisch **warmen Aromen** in der **Eispaste Marula**.

Mit ihr lässt sich auf einfache Weise ein **Milcheis Marula** herstellen. Sie ist versetzt mit original **afrikanischem Marulapüree** und verleiht dem fertigen Milcheis die typische **gelbe** Farbe.



Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Marula	264	5,0 kg	100 g : 1 l Milcheismix