**Sanddorn – Erntebeginn von Österreichs erstem, regional kultivierten Bio-Sanddorn im steirischen Joglland – Superfood made in Austria**

**Utl: In den kalten Herbst- und Wintermonaten schützt die orangefarbene Sanddornbeere mit ihrem hohen Vitamin C Gehalt vor Erkältungen. Das herbstliche Wildobst ist eine regionale Vitaminbombe und wird seit 2013 in den steirischen SANDICCA® Sanddorngärten auch in Österreich kultiviert. Die Bio-Sanddornbeeren und Bio-Sanddornblätter werden vom jungen Unternehmen SANDICCA® zu einer 7-teiligen Detox Teeserie, wertvollen Sanddornölen und einer pflegenden Naturkosmetiklinie verarbeitet, welche ab 14. Oktober auf den heimischen Markt gelangen wird.**

**Sanddorn, Superfood made in Austria!**

Wenigzell - Im Jahr 2013 wurde mit der Auspflanzung von Österreichs erster Sanddornkultur auf 860 Höhenmeter begonnen. Sanddorn, der seinen Ursprung in Nepal hat, wird in den SANDICCA® Sanddorngärten mittlerweile auf einer Größe von rund 2,7 Hektar kultiviert! Rund 5.600 Pflanzen, allesamt in biologischer Baumschulqualität, gedeihen in dieser einzigartigen Lage.

Die Liste der in den **Sanddorn-Pflanzenbestandteilen** enthaltenen Stoffe ist lang. Sanddornbeeren weisen einen **ungewöhnlich hohen Vitamin-C-Gehalt** auf. Abhängig von der jeweiligen Sorte, variiert dieser zwischen 100 und 900 mg pro 100 g Fruchtfleisch. Nur wenige Teelöffel Sanddornsaft decken damit den Tagesbedarf an Vitamin C eines Erwachsenen, womit die kleine Beere viele Zitrusfrüchte in den Schatten stellt.

Darüber hinaus sind die Sanddornbeeren auch **reich an Vitamin D und Vitamin E**, den **Spurenelementen Magnesium, Kalzium, Eisen** und **Mangan** und enthalten sogar **Vitamin B12**, welches sonst nur in tierischen Produkten vorkommt. Damit ist Sanddorn der ideale Begleiter für Veganer. Besonders im Winter stärkt das Wildobst das Immunsystem und unterstützt bei Erkältungen. Sanddornblätter weisen einen ausgesprochen hohen Anteil an **Polyphenolen** auf, womit Sanddorn auch entzündungshemmend wirkt - ein echtes Superfood!

**Sanddornernte im steirischen Joglland.**

Ab Samstag den 16.09. werden die leuchtend orangen Sanddornbeeren und Sanddornblätter in den SANDICCA® Sanddorngärten geerntet. Die Ernte des Superfoods gestaltet sich als schwierig, da die leuchtend orangen Sanddornbeeren von den namensgebenden Dornen beschützt werden. Diese können bei unachtsamer Handhabung platzen, die Dornen hingegen stellen eine Verletzungsgefahr dar. Damit bedient man sich auch im steirischen Joglland einer Erntemethode bei welcher die früchtetragenden Äste abgeschnitten und tiefgefroren werden. Die Beeren und Blätter lassen sich damit einfach von den Ästen abschütteln und bis zur Weiterverarbeitung einlagern.

**SANDICCA® - allem gewachsen. Mit der Urkraft des Sanddorns.**

Ohne es zu merken, sind wir Menschen jeden Tag zahllosen Angriffen auf unser Wohlbefinden ausgesetzt. Wie zum Beispiel Stress, der im Körper freie Radikale freisetzt und die Abwehrkräfte schwächt, aber auch ungesunde Ernährung, die zu Verdauungsproblemen und Übergewicht führt. Auch die Sonne, die zwar einerseits Leben spendet, aber auch gefährliche UV-Strahlen aussendet, kann vorzeitige Hautalterung und Hautirritationen verursachen. Hierbei kann Sanddorn die natürliche Widerstandskraft unterstützen. Er ist ein sanftmütiger Hüter des Sonnenlichts. Ein Quell purer Lebensenergie. Und doch auch eine leidenschaftliche Kämpfernatur, die sich mit zahlreichen Dornen jeder Herausforderung stellt. SANDICCA® hat das vielseitige Wesen und die außergewöhnlichen Talente des Sanddorns in einer 7-teiligen Detox Teeserie, kaltgepressten Sanddornölen und einer Naturkosmetiklinie eingefangen welche laufend weiterentwickelt wird. In jedem der SANDICCA® Produkte steckt damit die geballte Kraft des Sanddorns, welche **ab 14. Oktober 2017 im WEB-Shop** unter [www.sandicca.com](http://www.sandicca.com) angeboten werden. Auch in Apotheken, welche auf Naturprodukte spezialisiert sind, wird SANDICCA® zukünftig vertreten sein.

**KONTAKT SANDICCA e.U.**

Ing. Tanja Kroisleitner

***EIGENTÜMERIN***

Tel. 0660-5270488

e-mail: [tanja.kroisleitner@sandicca.com](mailto:tanja.kroisleitner@sandicca.com)

***PRESSEMANAGEMENT***

Tel. 0664-9675160

e-mail: [office@sandicca.com](mailto:office@sandicca.com)

A-8254 Wenigzell – Sommersgut 55

[www.sandicca.com](http://www.sandicca.com)

**Fotonachweis:**

©SANDICCCA

Fotografin: Maria Fank