Brennnesselsamen (Urtica dioica) ganz, Wildwuchs, Rohkost

Ganze Brennnesselsamen – aus Wildwuchs & in Rohkostqualität – 100 % Natur

Topfruits Brennnesselsamen eignen sich zur Anwendung für Entgiftung bzw. Detox und Entschlackung und fördern das Wohlbefinden im Nieren- und Blasenbereich. Jeder kennt die Brennnessel aus dem Wald – so holen Sie sich etwas Natur auf den Teller für zu Hause. Unsere ganzen, getrockneten Brennnesselsamen stammen aus Wildwuchs und sind für die Rohkosternährung geeignet. Besonders beliebt sind die Samen der Brennnessel für die Zubereitung eines wohltuenden Tees, sowohl als einzelne Zutat oder als Bestandteil von leckeren Teemischungen. Außerdem können sie Salate und Smoothies verfeinern oder zum Keimen verwendet werden.

Vorteile der Topfruits Brennnesselsamen auf einen Blick

- 100 % naturbelassen, aus Wildwuchs
- schonend getrocknet in Rohkostqualität
- mild-nussiger Geschmack
- ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe
- vielseitig verwendbar - zur Tee Zubereitung, als Topping für Salate, Müslis oder Smoothies

Besonderheiten der Brennnesselsamen

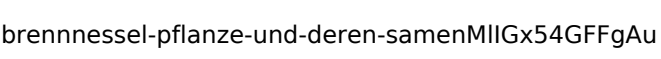
Rohe Brennnesselsamen liefern pflanzliche Proteine, ungesättigte Fettsäuren und eine Vielzahl an sekundären Pflanzenstoffen. In der Naturheilkunde wird die Brennnessel bereits seit langer Zeit für ihre wertvollen Eigenschaften geschätzt. Im Gegensatz zu den Brennnesselblättern sind die Samen nicht so bekannt und werden weniger häufig angewendet. Obwohl Brennnesselsamen ein noch größeres Reichtum an Pflanzeninhaltsstoffen bieten als die Blätter. Unter anderem enthalten die Fruchtstände der Brennnessel von Natur aus ätherische Öle, Vitamin E (Tocopherol), Schleimstoffe und Carotinoide (z.B. Beta-Carotin, Lutein). Dank ihrer Phytonährstoffe wirkt der Verzehr der Brennesselsamen entwässernd und hilft dabei, das natürliche Säure-Basen-Gleichgewicht unseres Körpers aufrecht zu erhalten. Durch die natürliche Trocknung kann es sein, dass die Brennnesselsamen hin und wieder etwas knirschen. Dies ist leider nicht immer vollständig auszuschließen, mindert jedoch nicht die hohe Qualität unserer Samen.

Verwendung der Brennnesselsamen

Brennnesselsamen sind vielfältig einsetzbar und werden mit Sicherheit auch Ihre Küche bereichern. Aus Brennnesselsamen können Sie sich ganz einfach einen leckeren Tee zubereiten. Verwenden Sie dafür 2 TL Samen pro Teetasse und lassen Sie die Zubereitung etwa 10 Minuten ziehen. Aber die kleinen Samen eignen sich nicht nur für Teezubereitungen. Brennnesselsamen können auch pur gegessen werden! Wer etwas kreativer ist, kann die rohen Samen über den Salat streuen oder das Dressing damit verfeinern, sie in Joghurt einrühren, in den grünen Smoothie mixen oder ein selbstgemachtes Pesto herstellen. Hierzu sollten die Samen zuvor eingeweicht werden, sodass sich mögliche sandige Bestandteile absetzen können und Sie nur die Brennnesselsamen über Ihren Salat etc. streuen. Einige unserer Kunden haben die Brennnesselsamen auch erfolgreich als Saatgut verwendet. Die Samen haben Rohkostqualität, insofern gibt es keinen Verarbeitungsschritt, der die Keimfähigkeit beeinträchtigen könnte. Wir geben jedoch keine Garantie auf die Keimfähigkeit.

Wissenswertes zu Brennnesselsamen

Botanische Informationen zur Brennnessel


brennnessel-pflanze-und-deren-samenMlIGx54GFFgAu

Aufgrund ihres charakteristischen Aussehens und dem Brennen beim Berühren ist die Brennnessel leicht zu identifizieren. Die Brennnessel (Urtica diocia) ist ein Krautgewächs und wird bei vielen Menschen irrtümlich als Unkraut angesehen. Denn sie wuchert fast überall: Im Garten, an Wegrändern, in Wäldern, auf Wiesen oder entlang von Mauerwerk. Brennnesseln werden ca. 20 cm bis 1 Meter hoch. Brennnesselblätter sind länglich, spitz zulaufend und gezahnt. Jeder kennt das brennende Gefühl, das die Brennnessel bei Berührung mit der Haut auslöst. Dies ist auf die kleinen Brennhaare zurückzuführen, welche nahezu alle Teile der Pflanze bedecken. Nach Hautkontakt bilden sich die typischen schmerzenden Quaddeln aus, welche sich nach einiger Zeit jedoch wieder zurückbilden. Dieser Mechanismus der Pflanze dient als Schutz vor Fressfeinden. Beim Trocknen der Pflanzenteile verlieren diese ihre brennende Wirkung. Brennesselsamen brennen nicht und können bedenkenlos verzehrt werden. Volkstümliche Namen sind: Donnernessel, Große Nessel, Hanfnessel, Nettel und Saunessel. Es kommt auch oft vor, dass die Pflanze falsch geschrieben wird: Brennessel.

Jetzt Topfruits Brennnesselsamen kaufen & natürliche Vitalität erleben!

Example Company

Entdecken Sie die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten unserer naturbelassenen Brennnesselsamen - für mehr Energie, Wohlbefinden und Vitalität! Jetzt bei Topfruits bestellen & die Vorteile dieses Naturprodukts genießen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Brennnesselsamen

Zutaten: 100 % Brennnesselsamen
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Bulkbodenbeutel/PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Brennnesselsamen (Urtica dioica) ganz, Wildwuchs, Rohkost"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1134 kj
Brennwert kcal	271 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.01 g
Kohlenhydrate	26 g
davon Zucker	<0.01 g
Eiweiß	31 g
Salz	<0.01 g