Sanddornpulver, natur, sprühgetrocknet, 250 g

Sanddornpulver, sprühgetrocknet – antioxidativ & vitaminreich – aus der Sanddorn-Vollfrucht mit 50 % Fruchtgehalt

Unser Sanddornpulver wird aus den fein vermahlenen Beeren des Sanddornstrauches (Hippophae rhamnoides) gewonnen, wobei es einen **Fruchtgehalt von 50%** aufweist. Die kleinen, orangefarbenen Powerfrüchte sind besonders für ihren **hohen Vitamin C-Gehalt** bekannt – dieser ist sogar deutlich höher als der von Zitrusfrüchten. Neben Vitamin C enthält unser Sanddornpulver auch Vitamin A, Vitamin E, B-Vitamine, Calcium, Eisen, Carotinoide (insbesondere Beta-Carotin), Flavonoide und Gerbstoffe. Diese bioaktiven Pflanzeninhaltsstoffe wirken sich positiv auf das allgemeine Wohlbefinden aus und unterstützen das Immunsystem. Mit seinem intensiven, fruchtigen Aroma und der leicht säuerlichen Note ist das Sanddornpulver eine regelrechte Vitamin C-Bombe – direkt aus der Natur. Beachten Sie, dass Farbe und Geschmack – wie bei allen Naturprodukten – auch leicht variieren können.

Vorteile von Topfruits Sanddornpulver auf einen Blick

Sanddorn Pulver

- sprühgetrocknetes Pulver aus Sanddornbeeren mit einem Fruchtgehalt von 50%
- extra fein vermahlen
- reich an Vitamin C, A und E
- Quelle für B-Vitamine, Eisen, Calcium
- enthält natürliche Carotinoide, Flavonoide und Gerbstoffe
- stark antioxidativ - schützt die Zellen vor oxidativem Stress
- vielseitig einsetzbar - ideal zum Verfeinern von Smoothies, Joghurts und Müsli

Verwendungshinweise für rohes Sanddornpulver

Sanddorn Pulver schmeckt erfrischend sauer und kann vielseitig in Speisen, Smoothies und Säften verwendet werden. Sanddornfrüchte schmecken auch direkt vom Strauch, sind aber ein seltener Genuss. Unser Sanddorn Pulver ist ideal für gesundheitsbewusste Menschen, welche die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der sauren Früchte flexibel rund ums Jahr nutzen möchten. Sanddornpulver schmeckt lecker in Wasser und Fruchtsaft, im Müsli, in Desserts, als Zutat für selbstgemachten Kuchen, in Fruchtaufstrichen oder als extra Energiekick im Smoothie. Seien Sie kreativ und finden Sie Ihre persönliche Lieblingskombination. Für den täglichen Verzehr empfehlen wir Ihnen etwa 1 x täglich einen Esslöffel des Fruchtpulvers. Verwenden Sie das Sanddorn-Pulver aus ganzen Beeren am besten in der kalten Küche, um den Vitamin C Gehalt nicht zu beeinträchtigen.

Rezepttipp: Sanddorn-Möhren-Vital-Suppe

Zutaten:

- 50 g Sanddornpulver
- 600 g Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 1 Apfel
- 2 EL kaltgepresstes Pflanzenöl (z.B. Lein- oder Olivenöl)
- 750 ml Wasser
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Kurkuma

Zubereitung:

1. Das Gemüse und den Apfel waschen und kleinschneiden.
2. Das Gemüse in einer Pfanne mit etwas pflanzlichem Öl leicht anbraten und dann mit dem Wasser ablöschen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und mindestens 15 Minuten köcheln lassen.
4. Die Suppe zuerst auf unter 40°C abkühlen lassen und anschließend die pulverisierten Sanddornbeeren einrühren.
5. Lauwarm oder gekühlt genießen!

Wissenswertes zum Sanddornpulver

Der Sanddorn - die vielseitige Powerpflanze

Der Sanddorn (Hippophae rhamnoides) ist eine echte Powerpflanze und als praktisches Sanddornpulver sehr beliebt. Heimisch ist er im Nordosten Deutschlands, in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern sowie auf der Insel Rügen. Man bezeichnet ihn auch als Sandbeere, Fasanbeer, Orangenbeerstrauch, Haffdorn, Seedorn, Korallenstrauch, rote Schlehe, Sandweide, Weidendorn, Amritscherl oder Zitrone des Nordens. Sanddornsträucher gehören zur Familie der Ölweidengewächse. Ihr ausgeprägtes Wurzelsystem bietet einen festen Stand auf Sanddünen oder Hängen, schützt vor Bodenerosion und dient der Rekultivierung. Im Spätsommer und Herbst bilden sich die kleinen orangenen Sanddornbeeren. Spitze Dornen schützen sie vor Fressfeinden. Sanddorn Beeren haben ein saures Fruchtfleisch mit körniger, breiiger Konsistenz. Neben dem sprühgetrockneten Sanddorn Pulver werden aus den saftigen Beeren traditionell Trockenfrüchte, Saft und Sirup, Mark oder Marmelade, Lutschbonbons sowie Öl hergestellt.

Sanddornpulver: Ein natürlicher Vitamin C Booster

Sanddornbeeren weisen einen überdurchschnittlich hohen Vitamin-C-Gehalt auf. Abhängig von der jeweiligen Sorte variiert dieser zwischen 200 bis 900 mg pro 100 Gramm Beeren. Damit wird der durchschnittliche Vitamin C -Gehalt von 50 mg bei Zitronen oder Orangen mehrfach überschritten. Auch unser Sanddorn-Pulver ist reich an Vitamin C. Vitamin C unterstützt Immunsystem, Energiestoffwechsel und Nerven, trägt zur Kollagenbildung für normale Blutgefäße, Knochen und Zähne bei, erhöht die Eisenaufnahme, verringert Müdigkeit und ist wichtig für die Psyche. Als starkes Antioxidans schützt es unsere Zellen vor oxidativem Stress. Weil Vitamin C eine einfache Molekülstruktur hat, gelangt es über die Mundschleimhaut relativ einfach ins Blut. Dank seiner die Kombination aus Ascorbinsäure und weiteren Pflanzeninhaltsstoffen kann Sanddorn Pulver bei Infektanfälligkeit und Erschöpfung vorbeugend wirken oder diese begleiten.

Verarbeitung von Sanddorn Beeren zu Sanddornpulver

Topfruits Sanddornpulver ist ein vitaminreiches Lebensmittel zur natürlichen Nahrungsergänzung aus der Sanddorn-Vollfrucht. Zur Herstellung des natürlichen Vitamin C Pulvers dienen die saftig orangenen, reifen Früchte mitsamt Fruchtfleisch und Kernen. Die Erntezeit erstreckt sich zwischen August und Dezember. Weil die weichen Beeren während der Ernte aufgrund der Dornen leicht aufplatzen, empfiehlt sich das Einsammeln per Hand. **Für jedes Kilogramm Sanddorn Fruchtpulver werden ca. 6 – 8 kg frische Früchte benötigt.** Im Gegensatz zu anderen Produkten wird unser Sanddornpulver nicht aus Konzentrat oder Extrakt hergestellt, sondern aus dem vollfruchtigen Feinmark ganzer, reife Sanddornbeeren. Daher sind auch in unserer Nahrungsergänzung alle wertgebenden Inhaltstoffe der Sanddornbeere (essentielle Fettsäuren, Vitamine A, B, C, E sowie sekundäre Pflanzenstoffe und Flavonoide) erhalten. Die Sprühtrocknung des Sanddornpulvers erfolgt mithilfe von Maltodextrin. **Der Fruchtgehalt auf die Gesamttrockenmasse gemessen beträgt ca. 50 %**. Maltodextrin muss eingesetzt werden, da Sanddorn (im Gegensatz zu beispielsweise Topinambur) nicht ohne Trägerstoff getrocknet werden kann. Die einzige Möglichkeit für reines Sanddorn"pulver" stellt das Vermahlen der getrockneten Beeren dar. Allerdings ist das Pulver in diesem Fall nicht fein sondern grob und durch den hohen Ölgehalt auch eher pastös.

Jetzt Sanddornpulver kaufen & von den Vorteilen der Powerpflanze profitieren!

Nutzen Sie die Kraft der Sanddornbeere für Ihre Gesundheit. Bestellen Sie jetzt unser hochwertiges Sanddornpulver & bereichern Sie Ihre Ernährung auf natürliche Weise!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Sanddornpulver

Zutaten: Sanddornpulver sprühgetrocknet, Träger: Maltodextrin
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Membrandose

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Sanddornpulver, natur, sprühgetrocknet, 250 g"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1758 kj
Brennwert kcal	420 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.5 g
Kohlenhydrate	75 g
davon Zucker	38 g
Ballaststoffe	0.9 g
Eiweiß	6 g
Salz	<0.01 g