

Acai Pulver aus ganzen Bio-Acai-Beeren (Schwarzes Acai), Rohkost, 100g

Acai Pulver Bio – Premium & Rohkost Qualität – aus ganzen Bio Acai-Beeren – 100 % Natur

Unser 100 % natürliches, brasilianisches Bio Acai Pulver entsteht aus ganzen, rohen Bio Acaibeeren und ist von Natur aus reich an wertvollen Antioxidantien. Dank aufwändiger Trocknung durch Wasserentzug bei unter 40 °C hat dieses Lebensmittel Rohkostqualität und kommt ohne Trägerstoff oder andere synthetische Zusätze aus. Mit diesem Acai Pulver kaufen Sie daher den vollen Gehalt an wertvollen Acai-Pflanzeninhaltsstoffen. Von besonderem ernährungsphysiologischem Nutzen sind die im rohen Pulver vorliegenden Polyphenole. Diese haben eine stark antioxidative Wirkung und schützen unsere Zellen vor schädlichen freien Radikalen. So ist unser Premium Bio Acai Pulver ein echtes Superfood für die tägliche Ergänzung eines naturbelassenen, pflanzenbasierten Speiseplans gesundheitsbewusster und geistig aktiver Menschen - zum Frühstück, im Smoothie oder als Durstlöscher!

Vorteile von Topfruits Acai Pulver Bio auf einen Blick

Acai Bowl mit Acai Pulver

- 100 % natürliches Acai Pulver aus ganzen & reifen Acaibeeren, ohne Trägerstoff oder künstliche Zusätze
- Früchte aus kontrolliert biologischem Anbau
- Acai-Pulver ist reich an Vitamin E, Eisen, Kalium und Magnesium
- mit wertvollen natürlichen Antioxidantien
- in der kalten Küche vielseitig verwendbar

Besondere Inhaltsstoffe von Bio Acai Pulver

Die Acai Beere gehört zu den Früchten mit dem höchsten Antioxidantienstatus und enthält wichtige enzymatische Superantioxidantien (SOD). Antioxidative Polyphenole neutralisieren freie Radikale, schützen unsere Zellen vor frühzeitigen Alterungsprozessen sowie schädlichen Umwelteinflüssen. Eine besondere Bedeutung kommt den Anthocyanen zu. Anthocyane sind sekundäre Pflanzenstoffe aus der Gruppe der Flavonoide und werden dank ihrer vielzähligen positiven Eigenschaften intensiv erforscht. In unserem Bio Acai Pulver liegen diese Antioxidantien durch den Wasserentzug hochkonzentriert vor. Außerdem ist Acai-Fruchtpulver reich an Ballaststoffen und enthält ungesättigte Fettsäuren (u.a. Omega-3), Vitaminen (v.a. Vitamin E) sowie Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium, Calcium und Eisen. Im Alltag oder bei Fasten- und Entgiftungs-Kuren liefert es dem Organismus Mineralien, Vitamine und Ballaststoffe. Enthaltene pflanzliche Adaptogene unterstützen den Körper in Stresssituationen.

Verzehrtipps für Topfruits Acai Fruchtpulver

Unser Bio Acai Pulver lässt sich als wertvolles, natürliches Nahrungsmittel vielfältig in die Ernährung integrieren. Verwenden Sie es in Frucht-Smoothies, Müslis, Porridge, Desserts, selbstgemachten Backwaren oder Schokoladenkreationen. Wer mag, kann es auch einfach in Wasser oder Säfte einrühren und als erfrischendes Vital-Getränk zu sich nehmen. Schon mal von Acai-Bowls gehört? Die Zubereitungsart für die schwarzen Beeren liegt gerade voll im Trend und steigert den ernährungsphysiologischen Wert des Beerenpulvers noch mit weiteren gesunden Lebensmitteln wie fermentiertem Joghurt, Nüssen, Saaten oder frischen Früchten. Zusammen mit Molkereiprodukten sollte man polyphenolreiche Naturprodukte und Powerfoods wie Acai Pulver jedoch nicht verzehren, da der antioxidative Nutzen durch das Milcheiweiß vermindert wird. Optimieren Sie das gesundheitliche Potenzial von Acai-Fruchtpulver, indem Sie es zusammen mit Vitamin C verzehren. Hier empfiehlt sich die Kombination mit natürlichem Vitamin C aus Acerola.

Rezepttipp: Smoothie mit Bio Acai Pulver

acai-pulver-smoothie unknown

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Bananen
- 3 Medjool Datteln
- 90 g tiefgefrorene Heidelbeeren
- 1 ½ TL Bio Acai Pulver
- 250 ml Mandeldrink

Zubereitung:

Bananen schälen und in Stücke schneiden. Datteln entsteinen und ebenfalls in Stücke schneiden. Bananenstücke, Datteln, gefrorene Heidelbeeren und Acaipulver zusammen mit dem Mandeldrink in einen leistungsstarken Mixer geben. Alles zusammen ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe zu einem Smoothie mixen. In Gläser umfüllen und genießen.

Wissenswertes zur Acai Beere und Acai Pulver

Acaibeere - Die Powerbeere aus dem Regenwald

Die Acai-Palme (*Euterpe oleracea*) - auch als **Kompalme** bezeichnet - stammt ursprünglich aus Südamerika und kommt im gesamten Amazonasgebiet wild vor. Als Früchte trägt sie kleine dunkelrote, lila oder fast schwarze Beeren, die in Büscheln kiloweise und sehr weit oben an den Palmen heranwachsen. Optisch erinnern sie ein wenig an Heidelbeeren. Mit den biologischen Acaibeeren werden in unserem Vollfrucht Acai Pulver echte Superfoods verarbeitet. Aufgrund der außergewöhnlich günstigen Zusammensetzung ihrer Inhaltsstoffe, insbesondere dem hohen Gehalt an Antioxidantien, wird die Acaibeere weltweit immer beliebter. Nicht umsonst heißen die Beeren bei den Eingeborenen "Nachtisch der Götter". Schon die Götter wussten, dass die Powerbeere prallvoll mit kostbarer Sonnenenergie ist. So etwas gibt es nur in der Natur! Wenn Sie Topfruits Acai Pulver kaufen, bekommen Sie ein hochwertiges Naturprodukt mit idealem Mikronährstoffprofil für sinnvollen Zellschutz.

Alles rund um die Herstellung von unserem Acai Pulver

Für 1 kg Topfruits Premium Bio Acai Pulver werden 18 kg frische, handsortierte Beeren benötigt. Die für unser Produkt verwendeten Früchte beziehen wir aus Brasilien, dem Ursprungsland der Acai. Die Ernte erfolgt ganzjährig und ist überaus aufwändig, da die Palmen oft nur sehr schwer zugänglich sind. Daher dauert es sehr lange bis ausreichend Beeren gesammelt sind und diese müssen vorsichtig zur Produktionsstätte gebracht werden. Nach der Ernte werden die Acaibeeren gereinigt und gewaschen. Anschließend wird das Fruchtfleisch vom Kern gelöst und zu einer dickflüssigen Pulpe verarbeitet. Danach erfolgt die schonende Trocknung durch Wasserentzug und die Verarbeitung zu unserem feinen, hygroskopischen Bio Fruchtpulver. Der Wert dieses dunklen Pulvers ist deutlich höher als der von helleren Varianten, welche nicht aus den ganzen Beeren, sondern aus dem Saft hergestellt werden.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Acai Pulver

Zutaten: ganze Acai-Früchte*. - * aus kontrolliert biologischem Anbau

Verzehrempfehlung: 1 Teelöffel pro Tag (ca. 5 g) in Wasser, Fruchtsaft oder Smoothies einrühren. Sie können es auch sehr gut in Desserts, Eis oder im Müsli verwenden.

Lagerungshinweis: Da das Fruchtpulver stark wasseranziehend (hygroskopisch) ist, ist in der Dose ein Trockenmittel. Dieses bitte in der Dose belassen und diese auch immer wieder fest verschließen.

Verpackung: Schraubdose

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Acai Pulver aus ganzen Bio-Acai-Beeren (Schwarzes Acai), Rohkost, 100g"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2261 kj
Brennwert kcal	541 kcal
Fett	54 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	8 g
davon Zucker	1.4 g
Ballaststoffe	27 g
Eiweiß	9.8 g
Salz	0.16 g