Papayastücke, getrocknet, ungezuckert, ungeschwefelt, aus Thailand

Getrocknete Papaya Stücke – aus vollreifen Früchten – ungezuckert – ungeschwefelt – aus Thailand

Unsere getrockneten Papayastücke aus Thailand sind 100 % natürlich, ungezuckert und ungeschwefelt. Getrocknete Papaya ist ein idealer Süßigkeitenersatz für gesundheitsbewusste Menschen. Neben fruchteigenem Zucker liefert die Papaya getrocknet ein breites Spektrum an wertvollen Mikro- und Phytonährstoffen. **Besonders hervorzuheben ist der konzentrierte Gehalt an Beta-Carotin in den getrockneten Papaystücken, die Vorstufe von Vitamin A.** Unsere getrockneten Papayastücke sind von Natur aus wunderbar aromatisch, süß-fruchtig im Geschmack, angenehm weich im Biss und ein Genuss für jeden Feinschmecker. **Getrocknete naturbelassene Papaya haben im Unterschied zur frischen Papaya ein angenehmes Aroma, sind zart im Biss und schmecken fruchtig süß.**

Vorteile von Topfruits Papaya Stücke auf einen Blick

- 100 % naturbelassen, ohne Zusatzstoffe, ungeschwefelt & ungezuckert
- in mundgerechte Stücke geschnitten
- zart im Biss & fruchtig-süß im Geschmack
- enthält B-Vitamine & Beta-Carotin
- vielseitig verwendbar - ideal als Snack, im Müsli oder zum Backen

Besonderheiten unserer getrockneten Papaya

Mit Topfruits getrocknete Papaya kaufen Sie ein 100 % natürliches Lebensmittel ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne Zuckerzusatz und ungeschwefelt. Die Trockenfrüchte haben durch den Wasserentzug einen hohen natürlichen Zuckergehalt und sind von Natur aus süß. Deshalb ist getrocknete Papaya auch ein wertvoller Energielieferant – ihr hoher Fruchtzuckergehalt sorgt für Schwung zur richtigen Zeit und ausreichend Energie bei sportlichen Aktivitäten**. Als Alternative zu industriellen Süßigkeiten helfen die naturbelassenen Papaya Stücke dabei, Heißhungerattacken klug auszuweichen.** Die Trockenfrüchte enthalten reichlich Beta Carotin, welches im Körper zu Vitamin A umgewandelt wird. Vitamin A ist wichtig für die Aufrechtechterhaltung der normalen Sehkraft und spielt eine wichtige Rolle für die normale Funktion des Immunsystems. Außerdem trägt es zu einem normalen Eisenstoffwechsel, normaler Haut und normalen Schleimhäuten bei. Außerdem ist getrocknete Papaya eine gute Quelle für die Vitamine des B-Spektrums.

Verwendungshinweise für getrocknete Papaya

Getrocknete Papaya schmeckt sehr fruchtig, süß und hat einen relativ festen Biss. Durch den hohen Gehalt an natürlichem Fruchtzucker ist die Trockenfrucht ein idealer Snack an anstrengenden Tagen, bei sportlicher Betätigung oder bei Outdooraktivitäten. Natürlich können Sie die Papayas auch als leckere und natürliche Zutat für diverse Gerichte verwenden, z.B. für Smoothies, im Müsli, in einem frischen Obstsalat oder in fruchtigen Chutneys und Curries. Für die Verwendung in solchen Speisen empfehlen wir Ihnen, die Papaya vorher über Nacht in Wasser einzuweichen. Dadurch werden sie weicher und lassen sich sehr einfach weiterverarbeiten oder pürieren. Wenn Sie Topfruits getrocknete Papaya bestellen, werden Sie mit Sicherheit nicht enttäuscht – die Trockenfrüchte bringen das gewisse Extra auf Ihren Teller!

Rezepttipp: Exotischer Obstsalat mit getrockneter Papaya und Pitahaya

Zutaten:

- 1 Granatapfel
- 1 Mango
- 1 Apfel
- 1 Kiwi
- 1 Banane
- 100 g Papaya getrocknet
- 50 g Pitahaya getrocknet
- 50 g Physalis getrocknet
- Saft aus 1/2 Zitrone
- 75 g Mandeln

Zubereitung:

1. Die Trockenfrüchte (Papaya, Pitahaya und Physalis) in Wasser einweichen - am besten über Nacht.
2. Den Granatapfel vorsichtig entkernen und die Kerne in einer Schüssel sammeln.
3. Das restliche frische Obst waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die frischen Obststücke mit den eingeweichten Trockenfrüchten vermischen und den Zitronensaft darüber träufeln. Den Obstsalat gut anmachen.
5. Die Mandeln grob hacken und zum Obstsalat geben. Guten Appetit!

Wissenswertes zu Papaya Stücke

Papaya – eine besondere Pflanze aus den Tropen

Die Papaya (bot. *Carica papaya*) gehört zur Pflanzenfamilie der Melonenbaumgewächse. Deshalb ist auch die Bezeichnung "Baummelone" geläufig. Papaya Bäume können eine stattliche Größe zwischen 3 und 6 m erreichen. **Obwohl Papaya Pflanzen mit Stamm und Krone optisch dem Aussehen von Bäumen entsprechen, wird die Papaya botanisch gesehen nicht zu den Bäumen gezählt.** Das liegt daran, dass der Stamm nicht verholzt ist. Stattdessen wird sie den Kräutern zugeordnet, und ihre Früchte werden zu den Beeren gezählt. Diese botanische Besonderheit macht die Papaya zu einer echten Rarität. Die Früchte der Papaya sind länglich bis ovale und erreichen ein durchschnittliches Gewicht von 500 g bis 5 kg. Reife Früchte zeichnen sich durch eine gelblich-grüne Schale und süßes, saftiges, orangefarbenes Fruchtfleisch aus. Im Inneren sitzen die schwarzen Papayakerne. Papaya Kerne haben einen pfeffrigen Geschmack und enthalten reichlich Phytonährstoffe mit besonderen Eigenschaften für den menschlichen Organismus, auf die wir hier leider nicht eingehen dürfen. Hier gelangen Sie zum Produkt: https://www.topfruits.de/papayakerne-getrocknete-natur
Reife Papayas unterscheiden sich von unreifen durch die dunkle Farbe des Fruchtfleischs.

Herkunft, Anbau und Ernte von Papayas

papaya-1623023_960_720

Der Ursprung der Papaya wird in Mittelamerika vermutet. Nach heutigem Wissen entstammt der Name "Papaya" der Sprache der damals ansässigen Arawak Indianer. Heutzutage gedeihen die Früchte bevorzugt in den tropischen und subtropischen Regionen und Südamerikas und Asiens. Durch das ganzjährig warme Klima können sie in diesen Regionen ganzjährig angebaut werden. Ein beliebtes Herkunftsland, das aromatische und qualitativ hochwertige Papayas anbaut, ist Thailand. Auch wir bekommen unsere getrockneten Papayas aus Thailand. Der Vorteil thailändischer Papayas ist ihr fruchtig-süßes Aroma sowie ihr zartes Fruchtfleisch, dass sich optimal zu Trockenfrüchten verarbeiten lässt.

Verarbeitung unserer getrockneten Papayastücke

Nach der Ernte werden die vollreifen Papayas zunächst geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten. Für die Herstellung der Trockenfrüchte werden sie anschließend bei einer Warmluftzufuhr mit Temperaturen von 50 – 60 ° im Ofen getrocknet. Durch die Trocknung sinkt der Wassergehalt der Früchte und ihr natürlicher Fruchtzuckergehalt steigt an. Weiterhin kommt es zu einer Konzentration enthaltener Mikro- und Phytonährstoffe
wie zum Beispiel B-Vitaminen sowie Beta-Carotin. Nach diesem Prozess sind die Früchte energiereich, angenehm bissfest und sehr süß.

Jetzt Topfruits getrocknete Papaya kaufen & exotischen Genuss erleben!

Entdecken Sie die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten unserer hochwertigen getrockneten Papaya Stücke - für mehr Geschmack, Wohlbefinden und Vitalität! Jetzt bei Topfruits bestellen & die Vorteile dieses natürlichen Fruchtprodukts genießen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits getrocknete Papaya Stücke

Zutaten: 100 % Papaya getrocknet, in Stücke geschnitten
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: PP-Beutel/Vakuum

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Papayastücke, getrocknet, ungezuckert, ungeschwefelt, aus Thailand"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1549 kj
Brennwert kcal	370 kcal
Kohlenhydrate	93 g
davon Zucker	42 g
Ballaststoffe	1.0 g
Salz	0.15 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte der getrockneten Papayastücke unterliegen natürlichen Schwankungen.