

Mangostreifen Bio kbA, ungeschwefelt, ungezuckert, faserfrei

Bio Mangostreifen getrocknet aus Burkina Faso - Top Qualität - naturbelassen – ungesüßt – faserfrei und mit tollem Mango Aroma

Für unsere 100 % naturbelassenen, getrockneten Bio Mangostreifen und Stücke verwenden wir nur vollreife und damit besonders aromatische Früchte. Die frischen, faserfreien Mangos werden von Bauernkooperativen in Burkina Faso ökologisch angebaut und anschließend in Handarbeit geschält, geschnitten und schonend getrocknet. Wie die meisten unserer Produkte sind diese Trockenfrüchte **Natur pur – nur Frucht, ohne Zuckerzusatz, ohne künstliche Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe sowie ungeschwefelt**. Die bissfesten Mangostreifen getrocknet zeichnen sich durch ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis aus und haben ein feines tropisches Fruchtaroma. Dem Kenner bieten unsere naturbelassenen Bio Mangostreifen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis und garantieren Genuss ohne Reue – der exotische Knabberspaß zu jeder Jahreszeit :)

mangostreifen-getrocknet-auf-grauem-hintergrund

Vorteile von Topfruits Bio Mangostreifen getrocknet

- 100 % natürliche Mango, in Streifen geschnitten aus kontrolliertem Bioanbau
- hergestellt in Handarbeit in Burkina Faso
- mit sekundären Pflanzenstoffen (v.a. Beta Carotin)
- süß-saures, fruchtiges Mangoaroma
- eignet sich prima als Süßigkeitenersatz

Was ist das Besondere an unseren Mangostreifen Bio?

Getrocknete Mango haben einen reduzierten Wasseranteil und daher eine hohe Nähr- und Mikronährstoffdichte. Auch der aromatische, süße Mango-Geschmack kommt so noch intensiver heraus. **Als Naturprodukte enthalten die Trockenfrüchte reichlich Kalium, Eisen, Zink und Magnesium**. Den natürlich vorkommenden Fruchtzucker braucht man übrigens nicht zu fürchten – in Verbindung mit den enthaltenen Ballast- und Mikronährstoffen verursacht dieser deutlich geringere Blutzuckerschwankungen als industrielle Süßigkeiten.

Verwendungshinweise für die Bio Mangostreifen getrocknet

Durch ihr angenehmes Zucker-Säure-Verhältnis sind die Mangostücke eine leckere Zwischenmahlzeit. Sie liefern uns schnelle Energie durch natürlichen Fruchtzucker und wertvolle Mikronährstoffe. Aber getrocknete Mangostreifen Bio können auch in der kalten Küche verwendet werden, zum Beispiel für die Zubereitung von selbstgemachten Müslimischungen, Süßspeisen, Obstsalaten oder Desserts. Natürlich eignen sich die getrockneten Früchte auch als Zutat für saftige (Rohkost-)Kuchen, fruchtige Chutneys oder exotische Curries. Wer mag, kann die Mangostreifen Bio vor dem Verzehr einweichen, um sie etwas weicher zu machen. Wir haben für Sie einige Rezeptvorschläge zum Ausprobieren gesammelt. Eines steht fest – die getrocknete Mango ist so vielfältig, dass Ihnen die Ideen damit sicher nicht ausgehen :)

Rezept - Obstsalat mit Mangostreifen Bio

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Bio Mangostreifen getrocknet
- 2 Äpfel
- 2 Orangen
- 2 Bananen
- Saft von ½ Zitrone
- Agavendicksaft
- Bourbon-Vanille
- 2 EL Zedernüsse

Zubereitung

1. Weichen Sie zunächst die Bio Mangostreifen ca. 2 Stunden lang in Wasser ein, damit sie weicher werden.
2. Schneiden Sie dann Äpfel, Orangen und Bananen in kleine Stücke, beträufeln diese mit Zitronensaft und schmecken das Obst anschließend mit Vanille und Agavendicksaft ab.
3. Als Nächstes rösten Sie die Pinienkerne an und streuen diese über den Obstsalat.
4. Zuletzt die Mangostreifen dazugeben. Fertig!

Weitere Rezepte zu getrockneten Mangos finden Sie im Register "Rezepte"!

Wissenswertes zu Mangostreifen Bio

Warum unsere Mangostreifen Bio so besonders sind: Der Weg von der Frucht zum Snack

Mangos gehören zu den Sumachgewächsen und gedeihen bevorzugt in den tropischen Regenwäldern Westafrikas und Südostasiens. Dort finden die Mangobäume ideale Wachstumsbedingungen vor: viel Sonne, Wärme und häufige Regenfälle. Mangobäume sind immergrüne Pflanzen und wachsen sehr schnell. So können sie bis zu 40 Meter hoch werden und mehrere hundert Früchte auf einmal tragen. Aus den Blüten reifen mit der Zeit die Mango-Früchte heran. Junge Mangos sind zunächst grün und nehmen gegen Ende des Reifeprozesses eine dunkelgelbe bis orangerote Farbe an. Für unsere Mangostreifen werden nur vollreife Mangos verwendet. **Diese Mangos zeichnen sich durch ein besonders aromatisches und faserarmes Fruchtfleisch aus.**

Herkunft, Anbau und Verarbeitung unserer Bio Mangostreifen getrocknet

 Erntefrische Mangos unknown

Dieses Bio Mango Produkt stammt aus diversen Bio Projekten in Burkina Faso. Diese Projekte sorgen für Arbeit und fairen Lohn von hunderten von Familien. Die frischen Mangos werden von den Bauernkooperationen unter der Einhaltung von streng kontrollierten Bio-Richtlinien ökologisch erzeugt. Auf den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmittel wird während des gesamten Anbauprozesses verzichtet. **Sobald die Vollreife erreicht ist, werden die Früchte geerntet und in Handarbeit geschält, geschnitten und sofort schonend getrocknet.** Weil diese Arbeitsschritte per Hand durchgeführt werden, können die Streifen unterschiedlich groß sein. Abgesehen von der Trocknung erfolgen keine weiteren Verarbeitungsstufen. Die Mangos bleiben deshalb frei von jeglichen Zusätzen und enthalten nur den natürlichen Fruchtzucker. So stellen wir sicher, dass Sie mit unseren Mangostreifen ein **absolutes Naturprodukt** in den Händen halten.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Mangostreifen Bio

Inhalt: 100 % naturbelassene Mango* getrocknet und in Stücke geschnitten. - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.
Verpackung: 500 g im PP-Beutel, 1 kg im Vakuumbbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Mangostreifen Bio kbA, ungeschwefelt, ungezuckert, faserfrei"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1350 kj
Brennwert kcal	322 kcal
Fett	0.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	56 g
Eiweiß	2.0 g
Salz	<0.1 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.