

Mangoscheiben und Streifen, Bio kbA, Sorte Kent, Rohkost, ungezuckert, faserfrei

Bio Mango Kent - ganze Mangoscheiben und -streifen - faserfrei - super Mango Aroma - 100 % naturbelassen - Rohkostqualität

Unsere Bio Mango Kent, aus kontrolliert biologischem Anbau, ist eine besondere, fruchtig-süße und faserarme Mango mit feinem Aroma. Die Scheiben und Streifen werden aus vollreifen Früchten hergestellt, schonend in Rohkostqualität getrocknet und bleiben dank der faserarmen Sorte angenehm weich im Biss. Während der Verarbeitung wird ausschließlich natürliche Wärme verwendet, um das feine Aroma zu bewahren. Es wird weder Zucker noch Schwefel zugesetzt, sodass die Mango in ihrer reinsten Form erhalten bleibt und vollaromatisch überzeugt. Die leckeren, intensiv gelben Früchte enthalten besonders viel Beta-Carotin (Provitamin A) und sekundäre Pflanzenstoffe. Zudem stecken Vitamine und Mineralstoffe in den Mangos wie B-Vitamine (3,5 und 6), Vitamin E, Eisen, Kalium, Magnesium und Zink.

Vorteile der Topfruits Mangoscheiben und -streifen auf einen Blick

- 100 % Mango Kent, aus kontrolliert biologischem Anbau
- naturbelassen, faserarm & zart im Biss
- frei von Zusätzen wie Schwefel, Aroma und Zucker
- für die Rohkost-Ernährung geeignet
- vielseitig verwendbar - ideal als Snack, im Müsli oder in Smoothies

Verwendung der Bio Mangoscheiben

Unsere getrockneten Bio-Mangoscheiben sind vielseitig einsetzbar und lassen sich auf unterschiedliche Weise genießen. Pur eignen sie sich hervorragend als fruchtiger Snack für zwischendurch. Wer eine weichere Konsistenz bevorzugt, kann die Scheiben kurz in Wasser oder Saft einweichen. Fein geschnitten lassen sie sich ideal in Müsli oder Porridge unterrühren und verleihen Smoothies eine natürliche Süße sowie ein intensives Mangoaroma. Auch beim Backen oder in Desserts, wie Kuchen, Keksen oder Rohkostkreationen, bringen die Mangoscheiben Geschmack und Textur auf natürliche Weise ins Spiel.

Rezept-Tipp: Smoothie Bowl mit Bio Mangoscheiben

Zutaten (1 Portion):

- 100 g gefrorene Banane
- 3-4 Mangoscheiben Kent
- 150 ml pflanzlicher Joghurt (z.B. Soja oder Kokos)
- 1 TL [Leinsamen](#) oder [Chiasamen](#)
- Toppings: [Beeren](#), [Kokoschips](#), [Nüsse](#), [Müsli](#)

Zubereitung:

1. Banane, Mangoscheiben und Joghurt im Mixer fein pürieren.
2. Samen unterrühren und in eine Schale füllen.
3. Mit Toppings dekorieren - fertig ist eine fruchtige, farbenfrohe Bowl.

Wissenswertes zu Mangoscheiben

Herstellung der Mangoscheiben

Zur Herstellung von einem Kilo dieser Spitzen Mango werden ca. 7 kg frische, vollreife, geschälte und entsteinte Kent Mangos benötigt. Durch die schonende Trocknung haben diese Mangoscheiben fast den vollen Mineralstoff- und Enzymgehalt der frischen Frucht und sind darüber hinaus wesentlich besser lagerfähig als frische Mangos. Die Mangos erfahren bei der Trocknung eine maximale Temperatur von 45 °C und haben somit Rohkostqualität. Während des Herstellungsprozesses werden sie zunächst sorgfältig mit kaltem Wasser gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, auf Trocknungsgitter ausgelegt, getrocknet und anschließend sortiert sowie abgepackt. Die Trocknung geschieht durch eine Warmluft-Trocknung, wobei eine Temperaturkontrolle optimal möglich ist.

Botanische Informationen zur Mango Kent

mango-am-baum

Mangos gehören zu den Sumach-Gewächsen und gedeihen bevorzugt in den tropischen Regenwäldern Westafrikas und Südasiens. Dort finden die Mangobäume ideale Wachstumsbedingungen vor: viel Sonne, Wärme und häufige

Regenfälle. Mangobäume wachsen sehr schnell. Sie können 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 Mangoscheiben und -streifen werden nur vollreife Mangos verwendet, da sich diese Mangos durch ein faserarmes und besonders aromatisches Fruchtfleisch auszeichnen.

Jetzt Topfruits Bio Mangoscheiben kaufen & tropisches Aroma erleben!

Verwöhnen Sie sich mit zarten, aromatischen Bio Mangoscheiben - sie sind naturbelassen, rohköstlich verarbeitet und damit ein purer Snackgenuss ohne Zusätze. Bestellen Sie jetzt bei Topfruits & bringen Sie tropisches Aroma in Ihre Müslis, Smoothies oder als Snack zwischendurch.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Mangoscheiben Kent

Zutaten: 100 % Mango* Kent - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: PP-/Vakuumbbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Mangoscheiben und Streifen, Bio kbA, Sorte Kent, Rohkost, ungezuckert, faserfrei"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1315 kj
Brennwert kcal	314 kcal
Fett	0.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	82 g
davon Zucker	75 g
Ballaststoffe	5.2 g
Eiweiß	1.5 g
Salz	<0.05 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte der Bio Mango Scheiben Kent unterliegen natürlichen Schwankungen.