

Kurkumapfeffer Kapseln, vegane Gewürzmischung à 390 mg, mit *Curcuma longa* und *Piper nigrum*

Kurkumapfeffer Kapseln - vegane Kapseln à 390 mg - Gewürzmischung mit Bio Kurkuma und schwarzem Bio Pfeffer

Kurkuma Pfeffer Kapseln enthalten eine Mischung aus ausgesuchtem Bio Kurkuma mit dem Pflanzeninhaltsstoff Curcumin und schwarzem Bio Pfeffer mit dem Alkaloid Piperin. Praktisch verwendbar und optimal dosiert in **veganen Kapseln à 390 mg Bio Gewürzmischung** mit Bio Kurkuma gemahlen und reinem schwarzer Bio Pfeffer.

Vorteile der Kurkuma Pfeffer Kapseln auf einen Blick

- Mischung aus Kurkuma und Pfeffer schwarz
- Gewürze aus kontrolliert biologischem Anbau
- glutenfrei & vegan
- mit dem sekundären Pflanzenstoff Curcumin aus *Curcuma longa*

Herstellung von Topfruits Kurkumapfeffer Kapseln

Für unsere Kurkumapfeffer Kapseln verwenden wir nur zwei Zutaten: **Kurkumapulver und gemahlenen schwarzen Pfeffer**. Die beiden für unsere Gewürzmischung verwendeten

Zutaten stammen aus kontrolliertem Bioanbau. Für die Herstellung von Kurkuma Pulver wird die Wurzel zunächst für mehrere Tage an der Luft getrocknet und anschließend fein vermahlen. Nachdem beide Gewürze vermischt wurden, wird die Gewürzmischung für unsere Kurkuma Pfeffer Kapseln in vegetarische Kapselhüllen abgefüllt.



Eventuell kennen Sie unseren [Kurkuma Pfeffer](#) bereits als Bio Pulver zum Würzen. Da die Würzmischung so gut bei unseren Kunden ankommt, sie jedoch für einige zu scharf ist oder zu intensiv nach Kurkuma schmeckt, haben wir uns für die Variante in Kapseln entschieden. So profitieren Sie von Kurkuma mit schwarzem Pfeffer – ganz ohne Schärfe oder Kurkumageschmack.

Anwendungstipp für Topfruits Kurkuma Pfeffer Kapseln

Schlucken Sie täglich 1-2 Kapseln unzerkaut mit ausreichend Flüssigkeit zusammen mit einer Mahlzeit – idealerweise **zu einer Mahlzeit mit etwas Fett**, da die enthaltenen Curcuminoide fettlöslich sind und so besser vom Körper aufgenommen werden können. Der enthaltene schwarze Pfeffer (Piperin) kann zusätzlich die Bioverfügbarkeit von Curcumin erhöhen.

Natürlich können Sie die Kapseln auch öffnen und die Gewürzmischung bei der Zubereitung von Speisen wie Currys verwenden.

Wissenswertes zu Kurkuma (*Curcuma longa*)

Kurkuma, auch bekannt als Gelbwurz (*Curcuma longa*), zählt botanisch zu den Ingwergewächsen und ist in der **ayurvedischen Tradition** eine höchst geschätzte Pflanze. Kurkuma wird dort seit Tausenden von Jahren eingesetzt – häufig zur Unterstützung des **Verdauungsfeuers (Agni)** und als Bestandteil vielfältiger Gewürzmischungen.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht enthält Kurkuma unter anderem ätherische Öle, Curcuminoiden (darunter Curcumin) sowie sekundäre Pflanzenstoffe. Diese Inhaltsstoffe tragen dazu bei, die Pflanzenfarbe zu intensivieren und können den Speiseplan mit natürlichen Komponenten bereichern.

Wissenswertes zu schwarzem Pfeffer (*Piper nigrum*)

Schwarzer Pfeffer (*Piper nigrum*) ist eines der am häufigsten verwendeten Gewürze weltweit – und das aus gutem Grund. **Piperin**, einer seiner Inhaltsstoffe, ist nicht nur für die charakteristische Schärfe verantwortlich, sondern ist auch eine ideale Ergänzung zu Kurkuma. Diese Kombination ist dann als Kurkumapfeffer bekannt.

Botanisch wächst schwarzer Pfeffer an Kletterpflanzen, die an Baumstützen emporwachsen. Ursprünglich stammt die Pfefferpflanze aus Südwestindien, wird aber heute in vielen tropischen Regionen kultiviert. Die schwarzen Körner, die wir kennen, sind unreife Früchte, die getrocknet wurden – dadurch schrumpfen und schwärzen sie.

Allgemeine Hinweise zu den Kurkuma Pfeffer Kapseln

Zutaten: 84 % Curcumapulver* (*Curcuma longa*), 15 % Pfeffer* schwarz (*Piper nigrum*), Hydroxypropylmethylcellulose. (Hydroxypropylmethylcellulose entspricht der veganen Kapselhülle) - *aus kontrolliert biologischem Anbau

Inhalt: 58g (120Kapseln) à 390 mg, 176g (360Kapseln) à 390mg

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Kurkumapfeffer Kapseln, vegane Gewürzmischung à 390 mg, mit *Curcuma longa* und *Piper nigrum*"



Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1505.1 kj
Brennwert kcal	357.7 kcal
Fett	8.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.7 g
Kohlenhydrate	57.3 g
davon Zucker	56.4 g
Ballaststoffe	7.7 g
Eiweiß	8.3 g
Salz	0.3 g