Bio Gerstengraspulver, Bio kbA, Rohkost, extra feine und grüne Qualität

Bio Gerstengraspulver – 100 % Natur – Rohkostqualität – viele natürliche Ballaststoffe, Mikronährstoffe und Chlorophyll

100 % natürliches und super grünes Gerstengras Pulver Bio aus der ganzen, jungen Gerstengraspflanze (Gerstengras) – angebaut in Deutschland, schonend getrocknet in Rohkostqualität und extra fein vermahlen für die praktische Verwendung in der Küche. Die Jungpflanze wird zum Höhepunkt ihrer Nährstoffkonzentration geerntet, schonend getrocknet und zu Pulver gemahlen. Die Trocknung erfolgt unter 38 °C, wodurch Topfruits Gerstengraspulver im Gegensatz zu handelsüblichen Produkten Rohkost-Qualität hat und alle wertvollen Vitalstoffe erhalten bleiben. Durch seine hohe Dichte an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Chlorophyll ergänzt Gerstengras Pulver eine gesundheitsbewusste Ernährung sinnvoll. Gerstengras Pulver Bio ist bei gleichwertiger Nährstoffzusammensetzung günstiger, ergiebiger und praktischer anzuwenden als frisches Gerstengras und eine aufwändige Eigenkultur entfällt. Der Geschmack des Pulvers ist sehr ?grün? und erinnert ein wenig an den von Spinat. Mit seiner leuchtend-intensiven grünen Farbe ist das Superfood ideal für die Zubereitung von grünen Smoothies oder Säften! Auch für Desserts und zum Backen kann Topfruits Gerstengraspulver Bio verwendet werden.

Gerstengras Drink

Vorteile von Topfruits Gerstengraspulver

- 100 % naturreines Pulver aus getrocknetem Gerstengras, in Bio - und Rohkost Qualität
- in Deutschland angebaut und verarbeitet
- hoher Gehalt an Ballaststoffen, Mikronährstoffen, Antioxidantien & Chlorophyll
- gute Proteinquelle
- spart die zeit- und arbeitsaufwändige Eigenkultur
- gut lagerfähig, mit nur geringen Qualitätsverlusten lange haltbar
- leicht zu transportieren, einfach und vielseitig verwendbar

Was ist das Besondere an unserem Gerstengras Pulver Bio?

Die Verwendung der ganzen Pflanze zur Herstellung von Bio Gerstengraspulver ist besser als getrockneter Saft. Bei Pulvern aus dem Grassaft bleiben wertvolle Antioxidantien in den Pressrückständen zurück. Wenn, wie beim Topfruits Gerstengraspulver Bio, die ganze Pflanze vermahlen wird, bleiben diese wichtigen Stoffe erhalten. Qualität und Nährstoffgehalt von Getreidegräsern sind außerdem vom Entwicklungsstadium der Pflanze abhängig. Getreidegras hat seine beste Vitalstoffzusammensetzung, wenn die Ernte vor dem Stadium der Knotenbildung erfolgt. Deshalb werden die Gräser für unser Gerstengraspulver zu diesem Zeitpunkt geerntet. **Für unser biologisches Gerstengraspulver wird nur der wertvollste Bestandteil der Pflanze genutzt, der Keimling.** Durch die Forschungsarbeiten des japanischen Wissenschaftlers Dr. Yoshihide Hagiwara aus den 1960ern wurden die ernährungsphysiologischen Vorzüge des Gerstengrases weltweit bekannt. Der Experte verglich die Inhaltsstoffe von mehr als 200 Sorten Blattgrün und schrieb Gerstengras den größten Wert zu. Getrocknetes und gemahlenes Gerstengras Pulver etablierte sich als potentes Nahrungsmittel.

Wertgebende Pflanzeninhaltsstoffen aus Gerstengraspulver

Unser Bio-Gerstengraspulver bietet wertvolle Mikro- und Phytonährstoffe in hoher Konzentration und wird basisch verstoffwechselt. Es enthält Mineralstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Kalium, Calcium, Magnesium, Zink, Selen und Mangan sowie B-Vitamine, Vitamin E und Vitamin C. Bemerkenswert ist auch der hohe Anteil am grünen Pflanzenfarbstoff Chlorophyll. Andere wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe sind Bioflavonoide und Bitterstoffe. Die antioxidative Wirkung des Gerstengrases schützt unsere Zellen vor den schädlichen Einflüssen freier Radikaler. Außerdem hat unser Gerstengras Pulver Bio einen hohen Ballaststoffgehalt, z.B. an Beta-Glucanen. Als lösliche Gerstenballaststoffe sind Beta Glucane für ihre besondere Wirkung in Bezug auf LDL Cholesterin und Blutzuckerspiegel bekannt. Eine Aufnahme von täglich 3 g Beta-Glucan aus Gerstengraspulver kann zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut beitragen und lässt den Blutzuckerspiegel nach einer Mahlzeit langsamer ansteigen.

Verzehrempfehlung unseres rohen Gerstengraspulvers

Bio Gerstengraspulver kann sowohl Speisen als auch Getränke vielfältig aufwerten. Streuen Sie einfach 2 - 3 Teelöffel Pulver täglich vor oder zu den Mahlzeiten über Speisen oder verzehren es zusammen mit ausreichend Flüssigkeit als Saft. Ideal auch in einen grünen Smoothie, besonders im Winter, wenn frische Greens oft Mangelware sind. Integrieren Sie am besten täglich einen grünen Saft oder Smoothie aus Gerstengraspulver in Ihren Speiseplan!

Gerstengras Pulver

Erfahrungen einiger Anwender zufolge soll der tägliche Verzehr von Gerstengraspulver einen positiven Effekt auf das Haarwachstum haben. Gerstengras wird eine stimulierende Wirkung auf die Kopfhaut nachgesagt. Damit soll das Haarwachstum angeregt und das Haar gekräftigt werden. Gleichermaßen soll es Haarausfall entgegenwirken, sofern dieser auf einen Nährstoffmangel bzw. ein Nährstoffungleichgewicht zurückzuführen ist.

Wissenswertes zu Gerstengraspulver Bio

Anbau & Ernte der Rohstoffe für Gerstengras Pulver Bio

Unser Gerstengraspulver besteht aus den rohen Keimen junger Bio Gerstengras-Pflanzen. Die Gerstenpflanze (bot. *Hordeum vulgare L*., engl. *barley leaf*) gehört zu den Süßgräsern und wird unter streng kontrollierten Biorichtlinien in Deutschland angebaut. Mit genügend Feuchtigkeit, Wärme und Licht sprießen nach wenigen Tagen die ersten Halme. In der jungen Gerste liegen natürliches Chlorophyll und andere wertvolle Pflanzeninhaltstoffe in hoher Konzentration vor. Wenn die Blätter eine Länge von etwa 10 Zentimetern erreicht haben – aber noch bevor es zur Knotenbildung kommt – sind sie bereit für die Ernte. Dafür schneidet man sie oberhalb der Wurzel ab. Zwar kann jeder Gerstengras auch selbst anpflanzen, die Verwendung unseres Gerstengraspulvers ist jedoch schneller und einfacher im Vergleich zur aufwändigen Eigenkultur.

Herstellung von rohem Bio Gerstengraspulver

Als 100 % natürliches Lebensmittel wird Gerstengras Pulver durch schonende Trocknung und Kalt-Vermahlung aus der ganzen Pflanze und ohne künstliche Zusatz- und Hilfsstoffe hergestellt. Damit unser Produkt stets frisch ist und keine wertvollen Inhaltsstoffe auf dem Weg zu Ihnen verloren gehen, wird das Gerstengras direkt nach der Ernte gekauft und sofort lichtschutzverpackt. Das Gerstengras wird auf einem Bandtrockner getrocknet, indem indirekt erwärmte Luft an die Pflanze geleitet wird. Die Trocknungstemperatur übersteigt zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von 40° C, sodass das Lebensmittel seine Rohkostqualität behält. Der Großteil aller Pflanzeninhaltsstoffe, wie Vitamine, Enzyme, sekundäre Pflanzenstoffe, etc. bleiben erhalten. Die getrockneten Getreidegräser werden im Gesamten fein vermahlen (100µ) und abgesiebt. Auch die Temperaturentwicklung beim Mahlprozess kann mit um die 20 °C ausgesprochen niedrig gehalten werden. Strenge Kontrollen garantieren, dass unser Gerstengras frei von Geschmacks- und Farbstoffen, Füllmittel oder Trägersubstanzen ist und keine Verunreinigungen oder Schadstoffrückstände aufweist. **Mit Topfruits Gerstengraspulver kaufen Sie ein reines, voll- und hochwertiges Naturprodukt in seiner natürlichen Zusammensetzung!**

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Gerstengraspulver Bio

Zutaten: 100 % Gerstengras Bio, getrocknet und gemahlen.
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.
Verpackungshinweis: Die 250 g liefern wir in einer Dose, die 500 g und 1000 g Packung als Nachfüllbeutel.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Bio Gerstengraspulver, Bio kbA, Rohkost, extra feine und grüne Qualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1081 kj
Brennwert kcal	260 kcal
Fett	2.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	6.0 g
Ballaststoffe	46 g
Eiweiß	17 g
Salz	0.03 g