Hagebuttenpulver (Rosa canina), gemahlen, Bio kbA, Rohkost

Bio Hagebuttenpulver – naturbelassen & roh – aus ganzen Hagebutten (Rosa Canina) – natürliche Vitamin-C-Quelle

Topfruits Bio Hagebuttenpulver ist ein besonders hochwertiges Naturprodukt ohne weitere Zusätze. Es wird aus vollreifen, wildwachsenden Hagebutten hergestellt, wobei nur die Schalen und Kerne OHNE die reizenden Härchen fein vermahlen werden. Bio Hagebuttenpulver hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt, ist reich an Ballaststoffen und enthält als sekundären Pflanzenstoff Galaktolipide. Um die wertvollen Inhaltsstoffe der ganzen Hagebutte optimal zu erhalten, erfolgt die Trocknung und Verarbeitung bei Temperaturen unter 40 °C. Mit seinem angenehmen Geschmack ist das Pulver ideal für die tägliche Verwendung in der kalten Küche. Sie können es schnell und einfach in Müsli, Pflanzen-Joghurt oder Säfte einrühren. Es kann aber auch als Zutat in Smoothies oder Shakes auf Basis von Pflanzenmilch verwendet werden. Bio Hagebuttenpulver lässt sich zudem perfekt mit Karotten-, Quercetin- oder Quercetin-Baobab-Pulver sowie Leinöl und Zimt kombinieren.

Vorteile von Topfruits Bio Hagebuttenpulver

- **100 % Bio-Qualität:** Aus kontrolliert biologischem Anbau, frei von Pestiziden und Zusätzen.
- **Schonende Rohkostqualität:** Verarbeitung unter 42 °C für maximalen Vitalstoffgehalt.
- **Mit wertvollen Inhaltsstoffen:** hoher Vitamin-C-Gehalt, reich an Ballaststoffen und mit dem sekundären Pflanzenstoff Galaktolipid.
- **Besonders fein vermahlen:** für eine angenehme Textur ohne Rückstände.
- **Vielseitig verwendbar:** Ob in Smoothies, Bowls, Säften oder Pflanzenjoghurt – das Pulver lässt sich mühelos integrieren.

Was macht unser Bio Hagebuttenpulver besonders?

Die gemahlenen Hagebutten können aufgrund ihrer Kombination aus Vitamin C und wertvollen Pflanzeninhaltsstoffen antientzündlich wirken. Vitamin C aus Hagebuttenpulver ist wichtig für Immunsystem, Kollagenbildung (Haut, Blutgefäße, Knochen & Knorpel), Nervensystem, Energiestoffwechsel sowie den antioxidativen Schutz unserer Zellen. Neben Vitamin C enthalten die Früchte der Hagebutte Mineralstoffe und Spurenelemente, Ballaststoffe sowie bioaktive Substanzen (= sekundäre Pflanzenstoffe). Hagebuttenpulver zeichnet sich durch seinen besonderen Anteil an Fruchtsäuren, **Lycopin** und **Beta-Carotin** sowie **Galaktolipid** aus. Die wertvollen Galaktolipide sind vor allem in den Kernen der Hagebutten zu finden und bestehen aus der Zuckerart Galaktose und verschiedenen Fettsäuren, welche durch Glycerin miteinander verbunden sind. Weil Galaktolipide hitzeempfindlich sind, sollte das rohe Hagebuttenpulver niemals erhitzt werden, um von ihrer vollen Wirkung zu profitieren.

Wie wird das Bio Hagebuttenpulver verwendet?

Rohes Bio Hagebuttenpulver schmeckt fruchtig-säuerlich und ist eine ideale Ergänzung einer vielseitigen und naturbelassenen Ernährung. Das Lebensmittel sollte nur kalt verwendet und keinesfalls erhitzt werden. Empfohlen werden 5 g Hagebuttenpulver täglich (1-2 Teelöffel). Gemahlene Hagebutten schmecken lecker im Smoothie oder in der Power-Kombination zusammen mit Cashewkernen und einer Banane. Oder Sie geben Hagebuttenpulver auf einen Löffel und essen es pur – trinken Sie in diesem Fall am besten ein Glas Wasser hinterher. Die Hagebutten-Nahrungsergänzung wertet auch veganen Joghurt, Frühstücksbrei oder Müsli mit wertvollen Mikro- und Phytonährstoffen auf - für einen maximalen Effekt der wertgebenden Inhaltsstoffe nicht zusammen mit Molkereiprodukten verwenden. Übrigens können auch Hunde vom Verzehr des Hagebuttenpulvers profitieren. Kleinen Hunderassen können Sie 1 x täglich 1 TL Hagebuttenpulver ins Futter mischen, bei großen Rassen ab 15 kg dürfen es auch 2 TL sein.

Rezept mit Bio Hagebuttenpulver: Golden Boost - Goldene Milch mit dem gewissen Extra

Zutaten:

- 1 TL Goldene Milch Gewürzmischung
- 1/2 TL Bio Gerstengraspulver
- 2 TL Hagebuttenpulver
- 1 Glas Pflanzendrink nach Wahl

Zubereitung:

Pflanzendrink in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie heiß ist (Achtung! NICHT kochend). Anschließend die Gewürze dazugeben und alles gründlich umrühren, bis sich die Pulver vollständig aufgelöst haben. Eventuell alles mit einem Schneebesen vorsichtig etwas schaumig rühren. Danach in ein Glas umfüllen und warm genießen. Viel Freude beim Ausprobieren!

Wissenswertes über Hagebuttenpulver Bio

Hagebuttenpulver in der Naturheilkunde

Wenn man sich im Rahmen der Naturheilkunde einen entzündungshemmenden Nutzen aus der Hagenbutte verspricht, sollte man beim Hagebuttenpulver kaufen darauf achten, dass **neben den Fruchtschalen auch die Kerne** im Produkt verwendet werden. Beim Hagebutten-Tee werden zum Beispiel nur die Schalen verwendet. Diese Art der Verarbeitung ist zwar einfacher in der Herstellung, aber das Endprodukt hat einen geringeren Nutzen, da sich ein wesentlicher Teil der pflanzlichen Mikronährstoffe in den Kernen befindet. Eine gute Qualität des Hagebuttenpulvers lässt sich an der Farbe erkennen. Werden die Früchte inklusive Schalen und Kerne vermahlen, wie bei unserem Hagebutten-Pulver, ist die Farbe orange-gelb. Besteht das Pulver nur aus den Schalen, ist es nahezu rot. Ein interessantes Video zum Hausmittel Hagebutte finden Sie hier in der ARD Mediathek.

Botanische Informationen zur Hagebutte

Hochwertiges Hagebuttenpulver besteht aus der ganzen Hagebutte (bot. Rosa Canina). Diese gehört zu den Rosengewächsen, ist mit der Rose verwandt und wird auch als Heckenrose bezeichnet. Als Hagebutten werden ungiftige Sammelnussfrüchte aus verschiedenen Rosenarten bezeichnet. Hag ist eine alte Bezeichnung für Hecke. Butte ist ein veralteter Ausdruck für eine kleine, rundliche Gestalt. Im Mittelalter war die wilde Hagebutte ein wichtiger Bestandteil der Klosterheilkunde. Hagebuttensträucher sind von Dornen umsäumt. Aus ihren weiß bis rosafarbene Blüten entwickeln sich im Sommer die roten Hagebutten. Im Spätherbst erreichen die Früchte ihre Vollreife und größten ernährungsphysiologischen Mehrwert. Vor der Verarbeitung zu Hagebuttenpulver müssen die kleinen Härchen im Inneren entfernt werden. Bei Kontakt mit der Haut oder beim Verschlucken können die kleinen Widerhaken Juckreiz und Allergien verursachen. Kinder nutzen die leuchtend roten Früchte deshalb als Juckpulver. Unser härchenfreies Hagebuttenpulver wird aus den Schalen und Kernen hergestellt und von gesundheitsbewussten Menschen sehr geschätzt. Hagebutten sind reich an Pektin, einem löslichen Ballaststoff. Früher basierte das Wissen um die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Hagebutten auf persönlichen Erfahrungen. Mittlerweile wird der besondere Nutzen von Hagebuttenpulver in wissenschaftlichen Studien erforscht.

Von der ganzen Bio-Hagebutte zum Hagebuttenpulver

Topfruits Hagebuttenpulver kommt aus kontrolliert biologischem Anbau und ist ein hochwertiges und gering verarbeitetes Naturprodukt. Für die Herstellung des Pulvers werden die rohen Bio Hagebutten aufgebrochen und die reizenden Härchen entfernt. Nach dem Aufbrechen der Früchte werden Haare, Schale und Kerne sorgfältig getrennt. Die Haare werden aufgrund ihrer reizenden Eigenschaften aussortiert und sind nicht für den Verzehr vorgesehen – unser Hagebuttenpulver wird nur aus Schalen und Kernen schonend bei < 40 °C getrocknet und fein vermahlen. Dem naturreinen Hagebutten-Pulver werden keine weiteren Zutaten oder künstliche Zusatzstoffe hinzugefügt. Wenn Sie unser Hagebuttenpulver kaufen, erhalten Sie ein 100 % natürliches Produkt aus gemahlenen Hagebutten zur praktischen täglichen Verwendung.

Jetzt Topfruits Bio Hagebuttenpulver kaufen & Vitalität sichern

Vertrauen Sie auf die Kraft der Natur und ergänzen Sie Ihren Speiseplan mit diesem hochwertigen Naturprodukt. Bestellen Sie jetzt unser Bio Hagebuttenpulver und profitieren Sie von der gewohnt hohen Topfruits-Qualität für Ihr Wohlbefinden.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Hagebuttenpulver

Zutaten: Hagebutten Bio kbA, gemahlen
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.
Verpackung: Standbodenbeutel
Unser fein vermahlenes Hagebutten Pulver befindet sich auch in der Topfruits Gelenk Aktiv Basis Mischung.
Interessante Infos zur Wirkung von Hagebuttenpulver finden Sie auf dieser Seite.

Leckere Rezepte mit Bio Hagebuttenpulver von Topfruits

Porridge mit Bio Hagebuttenpulver

Zutaten für 2 Personen:

- 60 g Haferflocken
- 250 ml Hafermilch
- 2 EL Hagebuttenpulver Bio
- 1 Banane

- 1 Apfel
- 2 EL Chiasamen
- 2 TL Kokosblütenzucker
- 2 TL Hanföl

Zubereitung:

Milch mit 1 Teelöffel Kokosblütenzucker in einem Topf kurz aufkochen. Die Haferflocken hinzugeben und für ca. 5 Minuten auf kleinster Stufe unter Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Hagebuttenpulver unterrühren. Die Banane und den Apfel in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 Teelöffel Kokosblütenzucker erwärmen und die Apfel- sowie Bananenstücke wenige Minuten darin schwenken, bis sie gleichmäßig karamellisiert sind. Den Haferflocken-Porridge in zwei Schüsseln füllen, mit dem karamellisierten Obst garnieren und mit Chiasamen bestreuen. Zum Schluss jede Portion mit einem Teelöffel Hanföl beträufeln.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Hagebuttenpulver (Rosa canina), gemahlen, Bio kbA, Rohkost"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1114 kj
Brennwert kcal	270 kcal
Fett	4,0 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	14 g
Ballaststoffe	57 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	< 0.1 g

Zusätzliche Informationen

Vitamin C: 290 mg