Exotikmischung, natur, mit Aprikosen, Ananas, Feigen, Mango, Papaya, etc

Exotik Fruchtmischung – naturbelassen, ungeschwefelt & aromatisch – Genuss ohne Zusatzstoffe

Unsere Topfruits Exotik Fruchtmischung ist ein hochwertiger Mix aus acht köstlichen Trockenfrüchten: Aprikose, Papaya, Feige, Ananas, Banane, Mango, Dattel und Cranberry. Diese exotische Mischung ist perfekt zum Naschen und bietet eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Süßigkeiten – ideal für alle, die wertvolle Mikronährstoffe in ihre Ernährung integrieren möchten. Alle Früchte in dieser Mischung sind ungeschwefelt, ohne zugesetzten Zucker, ohne Aroma- & Konservierungsstoffe und werden möglichst schonend getrocknet, um Aroma und Mikronährstoffe aus dem frischen Obst weitestgehend zu erhalten. Die Früchte sind prall gefüllt mit natürlicher Energie, Vitaminen und Antioxidantien, die Ihrem Körper guttun. **Übrigens:** Wenn Ihnen eine der Früchte besonders zusagt, sind alle Zutaten auch als Einzelprodukt in unserem Shop erhältlich.

exotikmischung-das-steckt-drinmcWEoQhrza5cL

Vorteile der Topfruits exotischen Trockenfrüchte

- hergestellt aus reifen, aromatischen Früchten
- 100 % Natur, ohne Zusätze & ohne zusätzlichen Zucker
- schonend getrocknet, natürlich länger haltbar
- reich an Ballaststoffen
- Quelle für konzentrierte Mikronährstoffe & Antioxidantien

Besonderheiten der natürlichen Exotikmischung

Getrocknete Früchte sind ein gesunder Powersnack und die ideale Alternative zu industriellen Süßigkeiten. Wegen ihres Gehaltes an Mineralien, Spurenelementen, Pflanzenstoffen wie Beta Carotin und in Verbindung mit ihrem Energiegehalt sind sie ein Genuss ohne Reue und bei Menschen, die Wert auf eine gesunde Ernährung legen, besonders beliebt. Insbesondere bei allen Outdoor Sportarten bringen Trockenfrüchte verbrauchte Energie schnell zurück und fördern die Regeneration. So ist die Mischung mit exotischen Trockenfrüchten der ideale Begleiter bei Wandertouren, auf Reisen, im Büro oder auch unterwegs mit Kindern. Weil die getrockneten Früchte angenehm süß sind, vermissen die Kleinen keine ungesunden Süßigkeiten.

Verzehrempfehlung für die Topfruits exotische Fruchtmischung

Der Topfruits Trockenfrucht-Mix ist ideal als Snack, um den Heißhunger auf natürliche Weise zu stillen. Die Früchte sind ballaststoffreich und halten dadurch länger satt, während sie wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente liefern. Der Exotikmix schmeckt köstlich in Müslis, veganem Joghurt oder in Backwaren. Achten Sie darauf, die Trockenfrüchte nicht mit Milchprodukten zu kombinieren, da diese die Bioverfügbarkeit der enthaltenen Antioxidantien beeinträchtigen können.

Wissenswertes über Topfruits exotische Trockenfrüchte Mischung

Herstellung der Fruchtmischung

Unsere exotische Fruchtmischung besteht aus natürlichen, reifen und aromatischen Früchten, die sorgfältig getrocknet werden, ohne dass Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe hinzugefügt werden. Die Früchte sind ungeschwefelt und frei von Gentechnik. Die schonende Trocknungsmethode bewahrt den natürlichen Geschmack und das Nährstoffprofil der Früchte, sodass Mineralstoffe und Vitamine weitestgehend erhalten bleiben.

Trockenfrüchte Mix - Das steckt drin

Unsere exotische Trockenfrüchte Mischung vereint acht köstliche, sonnengereifte Früchte zu einem natürlichen Snackgenuss: Aprikosen sind reich an Beta-Carotin, das im Körper zu Vitamin A umgewandelt wird und zur Erhaltung normaler Haut und Sehkraft beiträgt. **Ananas** liefert Vitamin C, das das Immunsystem unterstützt und Mangan, das zur Erhaltung normaler Knochen beiträgt. **Mangos** liefern ebenfalls Vitamin C, das die Zellen vor oxidativem Stress schützt, und Vitamin A, das das Immunsystem stärkt. **Bananen** enthalten Kalium, das zur normalen Muskelfunktion beiträgt, sowie Vitamin B6, das das Nervensystem unterstützt.

Papaya liefert Vitamin C und Folsäure, die zur Verringerung von Müdigkeit beiträgt. **Feigen** sind eine gute Quelle für Ballaststoffe, die die Verdauung fördern, und Kalium, das das Nervensystem unterstützt. **Datteln** liefern Eisen, das für die normale Bildung roter Blutkörperchen wichtig ist, sowie Kalium für die Muskelfunktion. **Cranberries** enthalten Vitamin C, das die Zellen vor oxidativem Stress schützt, sowie Ballaststoffe, die zur normalen Verdauung beitragen.

Topfruits

Diese exotische Mischung ist nicht nur ein gesunder Snack für zwischendurch, sondern auch eine perfekte Zutat für Müsli, Joghurt oder Backwaren. Sie versorgt Sie mit einer natürlichen Quelle für Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe und unterstützt eine ausgewogene Ernährung.

Jetzt exotische Trockenfrüchte Mischung kaufen & den Geschmack der Tropen genießen!

Erleben Sie die Vielfalt und den natürlichen Geschmack unserer exotischen Trockenfrüchte Mischung. Jetzt bestellen & sich ein Stück Exotik nach Hause holen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits exotische Trockenfrüchte

Zutaten: Aprikosen, Papayas, Feigen, Ananasstücke, Bananen*, Mangos, Datteln*, Cranberries (58 % Cranberries, 39 % Ananasdicksaft, 2 % geklärtes Ananassaftkonzentrat, 1 % Sonnenblumenöl) - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Vakuum-/ PP-Beutel

Leckere Rezepte mit Topfruits exotische Fruchtmischung

Energy Balls mit exotischen Trockenfrüchten

Zutaten:

- 200 g Exotik Fruchtmischung
- 100 g Nüsse gemischt oder 80 g Nüsse und 20 g Samen/Kerne
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Zimt (optional)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einem leistungsstarken Mixer so lange vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht und alles schön klebrig ist.
2. Aus der Masse ca. 3 cm große Kugeln formen und auf ein Brett legen. Die Kugeln anschließend in den nach Geschmack ausgewählten Zutaten wälzen.
3. Zum Schluss die Kugeln ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Im Kühlschrank können die Energy Balls etwa 1 Woche in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Sie eignen sich aber auch zum Einfrieren.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Exotikmischung, natur, mit Aprikosen, Ananas, Feigen, Mango, Papaya, etc"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1037 kj
Brennwert kcal	248 kcal
Fett	0.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	54 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	3.2 g
Salz	0.1 g