

Ananasringe getrocknet, aus Bio-Anbau kbA, natur, ungezuckert - SONDERPOSTEN

Bio Ananasringe - Premium Qualität - aus vollreifen Früchten - süß & aromatisch - 100 % Natur - SONDERPOSTEN

Nur noch ca. 200 kg verfügbar - wenn weg, dann weg! Nutzen Sie jetzt die Gelegenheit und sichern Sie sich unsere Bio-Ananasringe zum attraktiven Sonderpreis solange der Vorrat reicht. Bitte beachten Sie: Die aktuelle Charge fällt etwas kleiner aus als gewohnt und ist zudem etwas trockener in der Konsistenz. Dies ist ein natürliches Merkmal dieser Ernte und kein Qualitätsmangel. Einen Eindruck davon erhalten Sie auf nebenstehendem Detailfoto.



Unsere aromatischen Bio Ananasringe in Premiumqualität sind naturbelassen, ungezuckert und ungeschwefelt. Sie werden aus vollreifen, süßen Bio-Ananas sorgfältig geschält, entstrunk und schonend getrocknet, sodass der intensive Fruchtgeschmack und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Um ein Verkleben zu verhindern, werden die getrockneten Ananasringe Bio leicht mit Ananaspulver bestäubt. Durch den geringen Gehalt an Fruchtsäuren sind sie auch für Personen geeignet, die empfindlich auf die Säure frischer Ananas reagieren. Die getrockneten Ananasringe liefern **wichtige Mikronährstoffe** und das natürliche **Enzym Bromelain**, das die Eiweißspaltung unterstützt. Zudem enthalten sie Vitamine wie Biotin, Beta-Carotin und B-Vitamine sowie Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Mangan und Zink. Ananasfrüchte liefern außerdem die essentielle Aminosäure Tryptophan, die am Serotonin-Stoffwechsel beteiligt ist. Durch den Wasserentzug während der Trocknung liegen die wertvollen Pflanzeninhaltsstoffe konzentriert vor. Wie andere Trockenfrüchte wirken die Ananasringe basisch und können das Säure-Basen-Gleichgewicht unterstützen.

Vorteile der Topfruits Bio Ananasringe auf einen Blick

- 100 % Ananasringe, aus kontrolliert biologischem Anbau
- naturbelassen, ungeschwefelt und ungesüßt
- süßaromatischer Ananasgeschmack, softer Genuss aus reifen Früchten
- kontrolliert biologischer Anbau
- liefert von Natur aus wertvolle Mikronährstoffe und Enzyme
- enthält die Aminosäure Tryptophan (Vorstufe von Serotonin)
- ballaststoffreich & vegan

Verwendung unserer Ananasringe getrocknet

Getrocknete Ananasringe sind ein leckerer Snack und eine natürliche Alternative zu herkömmlichen Süßigkeiten. Sie liefern natürlichen Fruchtzucker sowie wertvolle Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Durch den Ballaststoffgehalt der ganzen Frucht wird die Aufnahme von Zucker verlangsamt, das Sättigungsgefühl verlängert und Heißhungerattacken können reduziert werden. Beim Genuss empfiehlt es sich, die Ananasringe kurz im Mund zu halten, damit sie weich werden und ihr volles Aroma beim Zerkauen entfalten. Die praktischen, handlichen Ringe sind ideal für unterwegs, im Büro oder beim Sport – sie kleckern kaum und eignen sich daher perfekt für Kinder und Erwachsene gleichermaßen.

Rezepttipp: Müsli mit Bio Ananasringen, Kokos & Nüssen

Zutaten:

- 40 g [4-Korn Flockenmischung](#)

Example Company

- 1 EL [Chiasamen](#) oder [Leinsamen](#)
- 2-3 getrocknete Ananasringe, klein gehackt
- 1 TL [Kokosraspeln](#)
- 200 ml Pflanzendrink
- 1 TL [Mandelmus](#)
- Optional: frische oder getrocknete Früchte zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Flockenmischung, Samen und gehackte Ananas in eine Schüssel geben.
2. Pflanzendrink dazugeben und gut verrühren.
3. Einige Minuten quellen lassen (oder über Nacht als Overnight-Version).
4. Kurz vor dem Servieren Kokosraspeln und Mandelmus unterheben.
5. Optional mit frischen oder getrockneten Früchten garnieren.

Bio Ananasringe - Botanische Informationen und Herkunft

Die Bio Ananasringe stammen von der Pflanze *Ananas comosus*, die zur Familie der Bromeliengewächse (Bromeliaceae) gehört. Anders als viele andere Früchte wächst die Ananas nicht an einem Baum, sondern bildet ihre Früchte auf einem bodennahen Rosettenstock aus Blättern. Jede Ananasfrucht entsteht aus einem dichten Blütenstand, bei dem viele kleine Einzelbeeren miteinander verschmelzen und so die typische Struktur mit der stacheligen Oberfläche bilden.

Ursprünglich stammt die Ananas aus den tropischen Regionen Südamerikas, vor allem aus Brasilien und Paraguay, wo sie seit Jahrhunderten kultiviert wird. Heute gedeiht sie auch in anderen tropischen und subtropischen Ländern, darunter Thailand, Costa Rica, die Philippinen und Ecuador. Die Pflanzen benötigen ein warmes, sonniges Klima und durchlässige, nährstoffreiche Böden, um aromatische und vollreife Früchte hervorzubringen.

Jetzt Topfruits Bio Ananasringe kaufen & fruchtige Exotik erleben!

Genießen Sie mit unseren Bio Ananasringen eine naturreine Trockenfrucht Spezialität, die mit intensiver Süße und feinem Aroma begeistert. Diese sonnengereiften Fruchttringe sind die ideale Wahl für alle, die exotischen Genuss ohne Zusätze suchen - ob pur, im Müsli oder in kreativen Rezepten!

Allgemeiner Hinweis zu unseren Bio Ananasringen als Trockenfrüchte

Wie bei allen Naturprodukten kann es übers Jahr vorkommen, dass die Ananasringe mal etwas trockener oder etwas feuchter sind. Leider ist dies unvermeidlich, selbst wenn die Ware vom selben Produzenten kommt. Wenn Sie für die Bio-Ananasringe bestimmte Präferenzen haben, dann schreiben Sie diese als Bemerkung bei Ihrer Bestellung einfach kurz dazu. Wir bemühen uns dann, Ihrem Wunsch zu entsprechen bzw. informieren Sie über den aktuellen Stand der getrockneten Fruchtscheiben.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Ananasringe

Zutaten: 100 % Ananas* - **aus kontrolliert biologischem Anbau*

Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

Verpackung: PP- oder Vakuumbbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Ananasringe getrocknet, aus Bio-Anbau kbA, natur, ungezuckert"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1294 kj
Brennwert kcal	309 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	62 g
Ballaststoffe	5.7 g
Eiweiß	2.0 g
Salz	0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwertangaben unterliegen natürlichen Schwankungen.