Aprikosen aus der Türkei, ungeschwefelt, groß aus vollreifen Früchten, Rohkost

Ungeschwefelte Aprikosen getrocknet - natur - große Sortierung - weich und saftig

Mit unseren ungeschwefelten, getrockneten Aprikosen kaufen Sie ein Premiumprodukt vom Spezialisten, in Top-Qualität, erstklassiger Sortierung und zum Bestpreis. Natürlich ohne Farb- oder Konservierungsstoffe. Naturnah hergestellt, einfach durch Trocknung aus vollreifen Aprikosen, direkt im Ursprung! Größere Früchte sind schön weich im Biss und besonders aromatisch. Getrocknete Aprikosen sind der energie- und vitalstoffreiche Powersnack für den gesundheitsbewussten, aktiven Menschen. Ihr Gehalt an Mineralien, Spurenelementen und diversen Pflanzenstoffen wie Beta Carotin, in Verbindung mit ihrem Energiegehalt, macht ungeschwefelte Aprikosen getrocknet zu einem natürlichen Powersnack für die ganze Familie. Genuss ohne Reue.

Ungeschwefelte Aprikosen sind von der Farbe braun und nicht orange wie geschwefelte Früchte. Nur durch den Zusatz von Schwefel behalten die meist im Handel angebotenen getrockneten Aprikosen eine orangene Farbe. Naturbelassene und ungeschwefelte Aprikosen erkennen Sie an der braunen Farbe, die sich bei der Trocknung entwickelt. Die nützlichen Inhaltsstoffe von naturbelassenen Aprikosen getrocknet, etwa Ballaststoffe, Mineralien, Spurenelemente und das Beta Carotin (Pro-Vitamin A) bleiben bei der Trocknung fast vollständig erhalten.

Vorteile von Topfruits ungeschwefelten Aprikosen auf einen Blick

- **100 % Naturrein:** Garantiert ungeschwefelt und frei von Konservierungsstoffen oder Zuckerzusatz.
- **Rohkostqualität:** Schonend getrocknet, um die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich zu erhalten.
- **Extra Große Sortierung:** Besonders fleischig und saftig im Biss für ein intensives Geschmackserlebnis.
- **Vitalstoffreich:** Natürliche Quelle für Kalium, Vitamin A (Beta-Carotin) und wertvolle Ballaststoffe.
- **Vielseitig verwendbar:** Ob pur als schneller Energiespender, im Müsli, in Desserts oder als fruchtige Note in herzhaften orientalischen Gerichten.

Was macht unsere getrockneten Aprikosen besonders?

Bei Topfruits legen wir Wert auf den optimalen Reifegrad. Unsere Aprikosen dürfen unter der Sonne ausreifen, bis sie ihr volles Wirkstoffprofil entwickelt haben. Die schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen garantiert Rohkostqualität, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe weitestgehend erhalten bleiben. Da wir konsequent auf die Schwefelung verzichten, genießen Sie das unverfälschte Naturprodukt – so wie es die Natur vorgesehen hat. Die Weiterverarbeitung und strenge Qualitätskontrolle finden unter höchsten Standards statt, um Ihnen ein sauberes und sicheres Lebensmittel zu bieten.

Wie werden die ungeschwefelten Aprikosen verwendet?

Ungeschwefelte Aprikosen sind ein idealer Snack für zwischendurch. Sie sind süß, saftig und liefern gleichzeitig Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Ein kleiner Griff zu getrockneten Aprikosen kann Heißhungerattacken wirksam bekämpfen. Kleingeschnitten sorgen die Trockenfrüchte in Müsli oder Joghurt für eine natürliche Süße und eine angenehme Textur. Als Zutat in Gebäck, Muffins oder Brot verleihen die ungeschwefelten

Aprikosen Backwaren eine fruchtige Note. Auch herzhafte Salate können sie bereichern – einfach kleingeschnitten zusammen mit Nüssen und einem Dressing Ihrer Wahl unter die Salatblätter mischen. In Smoothies bringen die Aprikosen getrocknet nicht nur Süße, sondern auch wichtige Nährstoffe. Ungeschwefelte Aprikosen eignen sich zudem gut zur Herstellung von Chutneys und Saucen sowie für eigene Müsliriegel und Energiebällchen.

Rezept-Tipp mit getrockneten Aprikosen: Cremiger Aprikosen-Cashew-Dip

Zutaten:

- 1 Handvoll ungeschwefelte Aprikosen
- 1 Handvoll Cashewkerne oder Cashewbruch
- Zitronensaft
- 1 Prise Vanillepulver

Zubereitung:

Getrocknete Aprikosen und Cashewkerne für ca. 2 Stunden in ausreichend Wasser einweichen. Danach das Einweichwasser abgießen. Aprikosen und Cashews zusammen mit einem Spritzer Zitronensaft und Vanillepulver in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Bei Bedarf etwas frisches Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Der Dip passt hervorragend zu Obstspalten oder als Topping für Bowls.

Getrocknete Aprikosen sind reich an Mineralien, Spurenelementen und Beta Carotin

Aprikosen ungeschwefelt, groß, weich und saftig

Aprikosen sind bekannt für ihren hohen Kaliumgehalt. Sie werden basisch verstoffwechselt und sorgen für einen ausgeglichenen Wasser- und Elektrolythaushalt. Getrocknete Aprikosen enthalten 1,37 g Kalium/100 g. Mit 100 g getrocknete Aprikosen erreichen Sie schon fast den empfohlenen Tagesbedarf von 2 g Kalium. Weiterhin sind ungeschwefelte Aprikosen eine Quelle für Eisen, Kupfer und Mangan. Getrocknete Aprikosenfrüchte enthalten zudem Vitamin E, Vitamin B1, Vitamin B2 und Vitamin B6. Vor allem aber ist die getrocknete Aprikose reich an Beta Carotin / Pro-Vitamin A. Aprikosen haben mit 34,6 mg pro 100 g den höchsten Wert im Vergleich zu anderen Obstsorten.
Durch den Wasserentzug haben getrocknete Aprikosen eine 5x höhere Nährstoff- und Mikronährstoffkonzentration. Auch der Fruchtzuckeranteil und der Energiegehalt sind um ein Vielfaches höher. Damit liegen getrocknete ungeschwefelte Aprikosen und andere Trockenfrüchte immer noch deutlich unter den Werten von industriellen Süßigkeiten. Wegen ihres konzentrierten Gehalts an natürlicher Energie UND konzentrierten Vitalstoffen sind Trockenfrüchte wie Aprikosen deshalb der ideale Powersnack für Sportler und jede Outdoor-Aktivität.
Der Topfruits Top-Tipp: Am Abend vor dem Zubettgehen 3-4 getrocknete Aprikosen essen. Dies kann lästigen Harndrang in der Nacht verhindern, da die Trockenfrüchte Flüssigkeit binden.

Wissenswertes zu ungeschwefelten Aprikosen

Warenkunde zu getrockneten, ungeschwefelte Aprikosen

Getrockneten Aprikosen werden nach Größe sortiert gehandelt. Dabei bezeichnen die Ziffern / Zahlenwerte die Größe. Nummer 0/1 bezeichnet die größten Früchte, mit aufsteigender Nummer werden die Aprikosen immer kleiner. Beispielsweise sind Aprikosen der Nummer 4 schon ziemlich klein. Bei Topfruits bekommen Sie immer die größte am Markt verfügbare Ware. Große Früchte der in Obstgärten angebauten Aprikosen sind für gewöhnlich süßer, aromatischer und weicher als die kleinen. Bei schlechter Ernte kann es auch vorkommen, dass wir eine baumfallende Sortierung anbieten. Neben großen Früchten werden dann auch etwas kleinere Aprikosen-Früchte verarbeitet und gepackt.
Die Saison der neuen Ernte türkischer getrockneter Aprikosen beginnt meist im September / Oktober des Jahres. Dann sind die Aprikosen die ersten Monate am schönsten und am weichsten. Zu beachten ist, dass die Ware im Jahresverlauf selbst bei bester Lagerung in Kühlhäusern etwas trockener und fester werden kann. Für Ihren Einkauf empfiehlt sich zum Ende der jeweiligen Saison, vielleicht ab Sommer eines jeden Jahres, keine großen Vorräte mehr anzulegen und nur für den überschaubaren Bedarf einzukaufen.

Botanisches zur Aprikose

Aprikosen zählen zur Familie der Rosengewächse und sind kleine Sträucher oder Bäume. Aprikosenbäume erreichen eine Höhe von bis zu 6 Metern, in seltenen Fällen auch 10 Metern. Ursprünglich stammt die Aprikose aus Nord-China. Heute wird sie hauptsächlich in der Türkei angebaut. Unterteilt nach ihren Erntezeitpunkten wird zwischen frühen, mittelfrühen bzw. mittelspäten und späten Sorten unterschieden. Die frühen Sorten sind ab Ende Mai in Deutschland auf dem Markt und stammen meist aus Spanien und Marokko. Im Juni beginnt die Hauptsaison mit Früchten aus der Türkei, Frankreich, Italien und Griechenland. Zur Hochsaison sind auch einige deutsche Aprikosensorten erhältlich.

Jetzt Topfruits getrocknete Aprikosen ungeschwefelt kaufen & Vitalität genießen

Bestellen Sie unsere ungeschwefelten Aprikosen in der praktischen Vorratspackung und sichern Sie sich einen der beliebtesten Klassiker der Naturkost. Perfekt für Sportler, Kinder und alle, die Wert auf echten Geschmack und unverfälschte Vitalstoffe legen.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Aprikosen getrocknet

Zutaten: 100 % ungeschwefelte Aprikosen
Lagerbedingungen für getrocknete Aprikosen: Bitte lagern Sie die ungeschwefelten Aprikosen wie unsere anderen Trockenfrüchte und Nusskerne möglichst kühl und trocken. Bitte aus den Plastiktüten umpacken in gut verschließbare Behälter (wegen Lebensmittelmotten, Feuchtigkeit etc.).
Verpackung: 500g und 1kg in PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Aprikosen aus der Türkei, ungeschwefelt, groß aus vollreifen Früchten, Rohkost"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1019 kj
Brennwert kcal	240 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0.1 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	43 g
Ballaststoffe	18 g
Eiweiß	5.0 g
Salz	< 0.01 g