Apfelchips, natur, ungeschwefelt, schonend getrocknet aus aromatischen Elstar Äpfeln

100 % natürliche Apfelchips – aus getrockneten Apfelscheiben – unbehandelt und vegan

Unsere Elstar Apfelchips überzeugen durch ihr harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis und entfalten getrocknet ein unvergleichlich fruchtiges Aroma – bei Kindern besonders beliebt, sogar bei denen, die frische Äpfel sonst verschmähen. Für 1 kg getrocknete Apfelchips werden etwa 10 kg frische Äpfel verarbeitet. Die knackigen Ringe liefern wertvolle Ballaststoffe, eignen sich ideal als natürlicher Snack und sind eine gesunde Alternative zu Süßigkeiten. Unsere Apfelchips werden nach einem speziellen Verfahren schonend und weitgehend von Hand getrocknet, sodass sie zwar etwas weicher bleiben als herkömmliche Chips, dafür aber nahezu alle wertvollen Inhaltsstoffe des frischen Apfels bewahren. **Mit Topfruits getrockneten Apfelchips erhalten Sie ein naturbelassenes, qualitativ hochwertiges Produkt für jeden Tag.**

Vorteile der Topfruits getrockneten Apfelringe auf einen Blick

- 100 % natürliche Apfelchips - ohne Schwefel **Elstar-Apfel-f-ur-unsere-Apfelchips-getrocknet** oder zugesetzten Zucker
- hergestellt aus frischen Elstar Äpfeln, mit der wertvollen Schale
- schonend getrocknet, um Aroma und Struktur zu bewahren
- ballaststoffreich
- vielseitig verwendbar - ideal als gesunde Alternative zu herkömmlichem Knabberzeug

Verzehrempfehlung für getrocknete Apfelchips - ideale Knabberei für Zwischendurch

Unsere getrockneten Apfelchips eignen sich nicht nur als köstlicher Snack für zwischendurch, sondern sind auch eine hervorragende Zutat für selbstgemachte Rezepte. Dank ihres süß-sauren Geschmacks, der naturbelassenen Verarbeitung und des fruchteigenen Zuckers bringen sie natürlichen Genuss in Müsliriegel, Energy Balls oder andere gesunde Snacks. Probieren Sie unser Rezept für Bliss Balls, um die Apfelchips kreativ zu verwenden und gleichzeitig von ihren wertvollen Inhaltsstoffen zu profitieren.

Rezepttipp: Bliss Balls mit getrockneten Apfelchips

Zutaten:

- 100 g getrocknete Apfelchips
- 30 g Haferflocken
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 50 g Mandelmehl
- 1 TL Zimt
- **Optional:** 1 TL Wasser oder Kokosöl

Zubereitung:

1. Die Apfelchips in warmem Wasser etwa 15 Minuten einweichen, danach abtropfen lassen.
2. Die Haferflocken in einer Küchenmaschine grob mahlen.
3. Die eingeweichten Apfelchips, Cranberrys, Mandelmehl und Zimt zu den gemahlenen Haferflockengeben und alles zu einer klebrigen Masse vermengen.
4. Sollte die Masse zu trocken sein, 1 TL Wasser oder Kokosöl hinzufügen, um die richtige Konsistenz zu erhalten.
5. Mit den Händen kleine Kugeln formen und nach Belieben auf ein Backpapier setzen.
6. Die Bliss Balls können sofort verzehrt oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

Wissenswertes zu getrocknete Apfelchips

Das macht Topfruits getrocknete Apfelchips zu etwas Besonderem

Unsere Apfelchips werden mitsamt der wertvollen Schale hergestellt. In der Apfelschale befinden sich die meisten wertgebenden sekundären Pflanzenstoffe, unter anderem die natürlichen Pflanzenfarbstoffe Flavonoide. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass Flavonoide insbesondere auf unser Herz-Kreislauf-System eine positive Wirkung zeigen. Topfruits Apfelringe sind in einem Spezialverfahren bei niedrigen Temperaturen getrocknet, sodass ein möglichst hoher Anteil der wertvollen Inhaltsstoffe des frischen Apfels, wie Vitamine, Enzyme

und Flavonoide, weitgehend erhalten bleiben. Die meisten der im Handel erhältlichen Apfelchips werden dagegen bei Temperaturen bis zu 80 °C getrocknet. Probieren Sie die Topfruits Apfelchips und überzeugen Sie sich selbst von der außergewöhnlichen Qualität. Immer ganz frisch und nicht auf Vorrat gemacht. Sie werden begeistert sein. Stellen Sie Ihren Kindern eine Schale Topfruits Apfelchips zum Knabbern hin und lassen Sie sich überraschen.

Elstar Äpfel – die beliebteste Apfelsorte

Die Apfelsorte "Elstar" ist die in Deutschland am häufigsten angebaute Apfelart. Ursprünglich stammt sie aus den Niederlanden. Elstar-Äpfel gedeihen am besten in kühleren Klimazonen. Geerntet werden die Früchte im September. Sie sind besonders beliebt aufgrund ihres aromatischen, saftigen und leicht säuerlichen Geschmacks. Getrocknet entfalten die Apfelringe ihr natürliches Aroma noch besser. Wenn Sie Elstar Äpfel mögen, werden Sie unsere naturbelassenen Apfelchips lieben!

Jetzt Topfruits Apfelchips kaufen & die süße Fruchtkraft genießen!

Entdecken Sie jetzt unsere **getrockneten Apfelchips** – den natürlichen Snack für zwischendurch! Knackig, aromatisch und 100 % naturbelassen, eignen sie sich perfekt für Müsli, Smoothies oder einfach pur zum Naschen. Jetzt bei Topfruits bestellen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits getrocknete Apfelchips

Zutaten: 100 % getrocknete Elstar Äpfel
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Apfelchips, natur, ungeschwefelt, schonend getrocknet aus aromatischen Elstar Äpfeln"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1118 kj
Brennwert kcal	264 kcal
Fett	1.3 g
Kohlenhydrate	61.6 g
Ballaststoffe	14.0 g
Eiweiß	1.5 g