

Hanfproteinpulver 50%, Bio kbA - 100% Natur, vegan

Bio Hanfprotein Pulver - Proteingehalt von 50% - natur - vegan - glutenfrei - reich an Ballaststoffen und hochwertigen Aminosäuren - aus kontrolliert biologischem Anbau

Unser Proteinpulver wird aus THC freien Bio Hanfsamen schonend verarbeitet. **Es ist mit einem Gehalt von 50 % an hochwertigem pflanzlichem Eiweiß eine wichtige Ergänzung in der vegetarischen und veganen Küche.** Auch für Senioren und Sportler ist das Hanfprotein ein wertvolles Lebensmittel. Das Proteinpulver enthält zudem alle essenziellen Aminosäuren und liefert Ballaststoffe, Magnesium, Eisen und Zink – ideale Begleiter für Energiehaushalt und Muskulatur. Topfruits Hanfprotein Bio schmeckt mild und leicht nussig. Es lässt sich in der Küche vielseitig verwenden – sowohl zum Kochen und Backen als auch als Zutat in Smoothies, Shakes oder Müsli.

Vorteile von Hanfprotein aus THC freiem Hanf

- 100 % natürliches Hanfprotein in Bio-Qualität, ohne Farb-, künstliche Aroma- oder Konservierungsstoffe, frei von Süßungsmitteln
- mit einem Eiweißgehalt von 50 % und wertvollen Ballaststoffen
- glutenfrei und von Natur aus ohne Laktose, ohne Soja und ohne Palmöl
- vielfältig zu verwenden

Besonderheiten des Hanfprotein Pulvers Bio

Der Mensch besteht zu 15-20 % aus Proteinen.

Deshalb ist es wichtig, ihm diese Nährstoffe regelmäßig zuzuführen. Proteine sind unter anderem verantwortlich für den Muskelaufbau, für Enzyme und Hormone sowie für die Hämoglobinbildung. Unser Hanfproteinpulver kann dabei als natürlicher Proteinlieferant einen wesentlichen Beitrag leisten. Denn 100 g Hanfprotein Bio liefern:

- **50 g Eiweiß -> Somit ist die empfohlene tägliche Referenzmenge zu 100 % erreicht**
- **20 g Ballaststoffe -> Somit ist die empfohlene tägliche Referenzmenge zu 67 % erreicht**

Mit seinem hohen Nährstoffgehalt versorgt Hanfprotein den Körper mit lebenswichtigen Baustoffen wie mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Eisen, Zink und wichtigen Vitaminen. Diese sind unter anderem wichtig für normale Stoffwechselfunktionen im menschlichen Körper. **Vitamin B1** im Hanf Protein kann zu einem normalen Energiestoffwechsel, zu einer normalen Funktionsweise des Nervensystems und einer normalen Herzfunktion beitragen. Die im Hanf Protein enthaltene **Folsäure** kann zur Risikominimierung für die Entstehung eines Neuralrohrdefekts beim Fötus einen Beitrag leisten. Der **Eisengehalt** des Hanf Proteins trägt zu einer normalen kognitiven Funktion, zu einem normalen Energiestoffwechsel, zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und zu einer Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. Das im Hanf Protein Pulver befindliche Spurenelement **Zink** leistet zum Erhalt von Haaren, Nägeln und Haut, zum Erhalt normaler Knochen und einer normalen Sehkraft einen Beitrag. Außerdem unterstützt Zink die normale Funktion des Immunsystems, schützt die Zellen vor oxidativem Stress und ist an vielen Stoffwechselprozessen der Makronährstoffe beteiligt.

Zusätzlich enthält das Bio Hanfprotein Pulver **alle 21 bekannten Aminosäuren, einschließlich der 8 essenziellen Aminosäuren**, die der erwachsene menschliche Organismus nicht selbst herstellen kann. Dabei ist Hanfproteinpulver frei von Cholesterin und tierischen Fettsäuren. Der Anteil an gesättigten Fettsäuren im Hanf Protein ist ebenfalls sehr gering. Aufgrund der Ähnlichkeit des Hanf-Proteins mit den Proteinen des menschlichen Organismus kann der Körper aus Hanfproteinen leicht Immunglobuline bilden, welche dem Immunsystem nützen.

Verwendungsempfehlungen für Topfruits Hanfprotein Bio

Das Bio Hanfprotein Pulver eignet sich als Zusatz in Power-Drinks, Shakes oder Joghurt und ist so eine unkomplizierte und schnell zubereitete Proteinquelle. Tipps für Drinks mit Hanfprotein finden Sie unter "Rezepte". Bio Hanfprotein Pulver kann ebenso Brot- und Kuchenrezepten als Mehlersatz beigemischt oder einfach über Früchte, Gemüse oder das tägliche Müsli gestreut werden. Bei Salzbackwaren ersetzt man max. 10-13 %, bei Süßgebäck max. 25 % des Getreidemehles durch Hanfnussmehl. So verleihen Sie Ihren Backwaren einen feinen nussigen Geschmack - und das ganz ohne Nussallergene. Auch zum Abbinden von Suppen und Soßen ist Hanfmehl eine gesunde, glutenfreie und schmackhafte Alternative!

Example Company



Rezepttipp mit Hanfprotein Bio: Morgendlicher Schoko-Drink für einen gelungenen Start in den Tag

Zutaten:

- 2 Esslöffel [Kakaopulver](#)
- 2 Esslöffel Hanfprotein Pulver Bio
- 1 Teelöffel [Blütenpollen](#)
- 1 Teelöffel [Lecithin](#)
- 1 Esslöffel [Leinöl](#)
- 500 ml Wasser, kalt oder lauwarm
- [Xylit](#) nach Geschmack zum Süßen
- Nach Belieben: [Zimt](#), [Vanille](#), [Matcha](#), [Carobpulver](#)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit kaltem oder lauwarmem Wasser in einen Mixer geben und ca. 30 Sekunden mixen – und schon ist der „Glücksdrink“ fertig!

Wissenswertes zu Hanfprotein Bio

Herstellung des Bio Hanfprotein Pulvers

Unser Bio Hanfprotein Pulver wird durch mechanisches Veredeln von Hanfkuchen hergestellt. Dieser Hanfkuchen fällt beim Erzeugen des Bio Hanföls an. Hierzu werden die reichhaltigen Hanfnüsse mechanisch, ohne Einsatz von Chemikalien, Konservierungs- oder Zusatzstoffen bei Temperaturen von unter 40 °C gepresst. Der Presskuchen wird anschließend weiterverarbeitet und weist einen Proteingehalt von ca. 50 % auf. Etwa 65 % davon leicht verdauliches, für das Immunsystem wichtige Globulin Edestin sowie 35 % Albumin, eine ideale Antioxidantienquelle pflanzlichen Ursprungs. Das schonende Herstellungsverfahren ohne Hitzeeinwirkung gewährleistet, dass die gesunden Inhaltsstoffe der Hanfsaat vollkommen erhalten bleiben.

Wer sollte Bio Hanf Protein Pulver kaufen?

Als pflanzliches Produkt, das gluten- und laktosefrei ist, ist das Hanfprotein Bio immer **eine gute Wahl für alle, die eine spezielle Diät halten müssen**: Allergiker, Vegetarier, Veganer und nicht zuletzt für Sportler, die ihren Körper, unterstützt durch eine fettarme Ernährung, in Form bringen wollen. Hanfsamen enthalten von Natur aus keine Nuss-Allergene und sind so auch für Allergiker eine sehr gute Alternative bzw. Komponente in der alltäglichen Ernährung.

Darüber hinaus sollte ein wichtiger Aspekt für die **Ernährung von Senioren** nicht vernachlässigt werden. Der tägliche Bedarf an Eiweiß nimmt mit dem Alter nicht ab. Glaubt man auch immer, dass sich mit zunehmenden Lebensjahren der Bedarf an Nährstoffen reduziert, so unterliegt man einem weit verbreiteten Irrglauben! Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt gesunden Senioren eine Eiweißzufuhr von 0,8 g je Kilogramm Körpergewicht. Dies ist genau die gleiche Menge, die jungen Erwachsenen empfohlen wird! Durch verschiedene Krankheiten kann der Eiweißbedarf im Alter sogar auf 1,0 bis 1,25 g je Kilogramm Körpergewicht und Tag ansteigen. Pflanzliches Eiweiß wie das des Hanfproteins hingegen ist für den menschlichen Organismus deutlich leichter zu verwerten, als die tierische Variante. Hierdurch belastet es nicht den Organismus. Zudem werden durch das Fehlen von Purinen und Cholesterin die Stoffwechsel-Erkrankungen wie Gicht etc. nicht begünstigt.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Hanfprotein Bio

Zutaten: Hanfproteinpulver* 50%, teilentölt - **aus kontrolliert biologischem Anbau*

Lagerung: trocken und kühl lagern, in einem dicht schließenden Behälter

Verpackung: Standbodenbeutel

Leckere Rezepte mit Hanfprotein Bio von Topfruits

No-Bake-Proteinriegel mit Hanfprotein Bio

Zutaten für ca. 10 Proteinriegel:

- 180 g [Nussmus](#)
- 60 g [Honig](#) oder [Agavendicksaft](#) (für eine vegane Variante)
- 1 EL [Kokosöl](#)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Handvoll [Mandeln](#) oder [Nüsse](#) (optional)
- 50 g [Leinsamenmehl](#)
- 65 g Hanfprotein Pulver Bio

Example Company

- 70 g dunkle Schokolade
- grobes Salz zum Bestreuen (optional)

Zubereitung:

Mandeln bzw. Nüsse klein hacken. Nussmuss, Honig und Kokosöl in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur vorsichtig schmelzen. Mandel- bzw. Nussstücke zusammen mit dem Leinsamenmehl und dem Hanfprotein in einer großen Schüssel vermengen. Vanilleextrakt und die weiche Nussmus-Kokosöl-Masse dazugeben. Alles miteinander vermischen. Ein kleines Backblech oder eine Auflaufform (20x10 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf verteilen und festdrücken. Schokolade schmelzen und auf dem festgepressten Teig verteilen. Das Ganze für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen und anschließend in Riegel schneiden.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Hanfproteinpulver 50%, Bio kbA - 100% Natur, vegan"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1555 kj
Brennwert kcal	372 kcal
Fett	14.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.8 g
Kohlenhydrate	9.3 g
davon Zucker	4.5 g
Ballaststoffe	17.9 g
Eiweiß	50 g
Salz	0.03 g