Nuss-Kakao-Mix, 100 % Natur - ungeröstet, Premiumqualität

Nuss-Kakao-Mix - Knackige Nusskerne mit herbem Kakaogeschmack

Topfruits Nuss-Kakao-Mix ist eine ganz besondere Mischung. Denn hier vereinen sich herrlich knackig frische Nüsse mit fein-herben Bio Kakaobohnen. Während die Mischung aus Paranüssen, Mandeln, Cashews und Pekannüssen den typischen Nussgeschmack mit sich bringen, verleihen die milden Kakaobohnen dem Ganzen eine herb-schokoladige Note. Wer unsere Kakaobohnen bisher nicht kennt, der findet in unserem Nuss-Kakao-Mix eine gute Probiermöglichkeit. Denn im Mix mit knackigen Nüssen erlebt man eine vielfältige Abwechslung. Doch nicht nur geschmacklich überzeugt der Kakao-Nuss-Mix. Er bringt auch noch eine Reihe an wertvollen Inhaltsstoffen mit sich. Paranüsse sorgen für die Extraportion Selen, Mandeln liefern Ballaststoffe und Kakaobohnen bringen Eisen, Magnesium und Zink mit sich. Der Nuss-Kakao-Mix ist ideal zum Knabbern und das nicht nur für Nussliebhaber, die auf der Suche nach einer besonderen Mischung sind.

Image not found or type unknown
nuss-kakao-mix-servivorschlag

Vorteile des Nuss-Kakao-Mix auf einen Blick

- nussig intensiver Geschmack mit fein-herber Kakaonote
- 100 % naturbelassen, ungeröstet & ungesalzen
- ein Mix für die ganze Familie
- vegan

Die köstlich knackigen Zutaten des Nuss-Kakao-Mix

Die knackigen Nusskerne sind teilweise aus biologischem Anbau, teilweise in Rohkostqualität und teilweise aus Wildwuchs-Sammlungen. Alle Komponenten sind natürlich 100 % Natur und sind weder geröstet noch mit Konservierungsmitteln behandelt. Hier wird Ihnen beste Qualität geliefert. Jede Nuss hat Premiumqualität. Es wird kein Nussbruch verarbeitet, so können Sie die einzelnen Köstlichkeiten bewusst genießen.

- **Bio Kakaobohnen -** Purer, herber Kakaogenuss mit B-Vitaminen und Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium und Zink. Unsere Kakaofrüchte werden in Handarbeit geerntet und schonend verarbeitet. Kakaobohnen gehören außerdem zu den Sirtuin aktivierenden Lebensmitteln, auch ?Sirtfood? genannt. Sirtuine sind Enzyme, die durch komplexe Mechanismen die Regeneration verbessern können und damit einen Einfluss auf den Alterungsprozess haben.
- **Bio Paranusskerne -** Unsere knackigen Paranusskerne kommen aus Wildwuchsgebieten in Boliven. Die Kerne aus diesem Gebiet liefern uns eine leckere Selenquelle zum knackigen Genuss.
- **Mandeln -** Extra große und knackige Mandelkerne, besonders reich an wichtigen Ballaststoffen. Natürlich mit der wertvollen braunen Samenhaut und daher unblanchiert.
- **Cashewkerne -** Aromatische Cashews ohne Samenhaut. Sie sind köstlich fein-cremig im Geschmack und sorgen für eine leichte Süße im Nuss-Kakao-Mix.
- **Pekannusskerne -** Die handgeknackten Pecannüsse haben ein leicht süßliches, angenehm nussiges Aroma und bieten hochwertiges Vitamin B1, Eisen, Magnesium und Zink.

Verwendungstipps zu Topfruits Nuss-Kakao-Mix

Unser Nuss-Kakao-Mix ist die ideale Knabberei für Zuhause, Unterwegs oder bei der Arbeit. Wer eine fruchtige Komponente schätzt, der kann die Mischung ganz nach seinem Geschmack mit Trockenfrüchten kombinieren. Kleingehackt ist der Nuss-Kakao-Mix ein leckeres Topping für Müsli, Porridge, Frühstücksbrei sowie Dessert oder Eis. Auch selbstgemachte Müsliriegel können Sie damit herstellen.

Rezept-Tipp: Selbstgebackene Müsliriegel ohne Zucker

Zutaten für ca. 12 Riegel:

- 150 g Haferflocken
- 50 g Nuss-Kakao-Mix
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 1 reife Banane
- 2 EL Chiasamen
- 6 EL Agavendicksaft oder Honig
- 2 EL Ceylon-Zimt (optional)

Zubereitung:
Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nuss-Kakao-Mix und getrocknete Aprikosen in einen Mixer geben und in grobe Stücke zerkleinern. Banane pürieren und zusammen mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 2 cm hoch verteilen. Alles ca. 20-25 Minuten im Backofen backen. Blech herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Die Masse im noch lauwarmen Zustand in Riegel schneiden und komplett abkühlen lassen. In einem gut schließenden Behälter sind die Müsliriegel mehrere Wochen haltbar.

Allgemeine Informationen zum Nuss-Kakao-Mix

Zutaten: **Paranusskerne***, **Pecannusskerne**, **Mandeln**, **Cashewkerne**, Kakaobohnen* - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: kühl, trocken und dunkel lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: Standbodenbeutel mit Sichtfenster

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Nuss-Kakao-Mix, 100 % Natur - ungeröstet, Premiumqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2556 kj
Brennwert kcal	611 kcal
Fett	57 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	10 g
davon Zucker	6.6 g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	16 g
Salz	0.031 g