

Macadamia Kerne, natur, große ganze Kerne, Rohkost, ungesalzen & ungeröstet

Ganze Macadamia Kerne – 100 % Natur – roh – ungeröstet und ungesalzen

Topfruits Macadamia Nusskerne sind ein Muss für jeden Nussliebhaber. Bei uns erhalten Sie helle, ganze Kerne der besten Qualität, die roh, ungeröstet und ungesalzen sind. Diese naturbelassenen Nüsse sind reich an wertvollen Nährstoffen und bieten einen knackigen Biss sowie einen feinen, nussigen Geschmack. Im Gegensatz zu vielen handelsüblichen Macadamias sind unsere Kerne weder geröstet noch gesalzen, was bedeutet, dass ihre wertvollen Vitalstoffe erhalten bleiben und Sie den **vollen Wert der rohen Nüsse** genießen können. Sie sind ideal für alle, die auf der Suche nach gesunden und leckeren Snacks sind. Doch nicht nur zum Knabbern sind unsere Macadamia Kerne ideal. Sie lassen sich in der Küche als Zutat in den unterschiedlichsten Gerichten verwenden – sei es im Müsli, in süßen Speisen, im Obstsalat oder auch in herzhaften Speisen.

Vorteile der Macadamia Nusskerne auf einen Blick

macadamia kerne in glasschale

- 100% naturbelassene Macadamia Kerne – unbehandelt, ungesalzen, ungezuckert und ohne Zusätze
- ungeröstet in Rohkostqualität
- mit wertvollen ungesättigten Fettsäuren und Mineralstoffen wie Eisen, Kalium, Magnesium und Phosphor
- vielfältige Verwendungsmöglichkeiten

Verwendungsempfehlung für unsere Macadamia Kerne

Rohe, naturbelassene Macadamia Nusskerne sind ein sinnvoller Snack und lassen sich in viele Gerichte integrieren. Dank ihres knackigen Bisses und buttrig-milden Geschmacks sind diese Nüsse ideal zum reinen Genießen. Aber auch zu süßen Speisen, wie Kuchen, Muffins, Keksen, Porridge, Müsli, Obstsalat oder Bananeneiscreme, passen sie gut. Genauso eignen sich Macadamia Nüsse für herzhafte Gerichte, wie Curries, Fleisch oder Geflügel, Pasta, Vollkorngetreide, Gemüsepfannen, Salate oder selbstgemachte Soßen. Oder wie wäre es mal mit **Macadamia Nussbutter** aus eigener Herstellung? Dafür geben Sie die ganzen Kerne in einen Hochleistungsmixer und mixen diese so lange, bis ein cremiges Mus in der gewünschten Konsistenz erreicht ist. Auf dieselbe Weise können Sie mit unseren Kernen auch **Macadamia Milch** herstellen – einfach ein paar Nüsse weniger mit stillem Wasser pürieren und die Flüssigkeit durch ein Nussmilchtuch geben. Der Trester lässt sich für Backwaren oder zum Verfeinern von Frühstückskreationen verwenden. [Sehr beliebt sind unsere Macadamia Kerne auch als edles Geschenk, welches immer gut ankommt.](#)

Wissenswertes zu Macadamia Kernen

Geschmack und Gehalt der rohen Topfruits Macadamia Nusskerne

"Königin der Nüsse" werden Macadamias auch genannt, wegen ihres unvergleichlichen Aromas. Sie sind knackig im Biss, schmecken leicht buttrig und fein nach Nuss. Man beachte, rohe Macadamia Kerne schmecken dabei anders als geröstete Macadamianusskerne. **Kunden, die den Geschmack unserer frischen, rohen Macadamia Kerne kennen, wollen keine anderen mehr.** Vor allem auch weil sie wissen, dass das Rösten von Nusskernen einen Großteil ihres gesundheitlichen Werts zerstört. Kaufen Sie dagegen unsere rohen Topfruits Macadamia Nusskerne ungesalzen, dann bedeutet dies "Genuss ohne Reue". Natürlich nur mit Maß und Ziel - wie immer. Wer die ganze Packung isst und sich dabei nicht bewegt, wird mit jeder Nuss, auch mit Macadamias, mehr Kalorien aufnehmen als ihm langfristig gut tun ;-))

Macadamia Nüsse enthalten zwar viel Fett, aber es handelt sich dabei überwiegend um gute Fette, mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Außerdem stellen sie eine hochwertige Eiweißquelle für Veganer und Vegetarier dar. Zu guter Letzt versorgen uns Macadamia Kerne auch mit natürlichem Vitamin E, sowie wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Phosphor und Eisen.

Macadamia Nussbaum unknown

Macadamia Kerne: der knackige Energielieferant

Macadamia Nüsse haben eine extrem harte und schwer zu knackende Schale, weshalb die Nüsse fast ausschließlich geknackt und nicht in Schale gehandelt werden. Unsere großen Macadamianusskerne stammen aus Australien oder Afrika und sind von auserlesener Qualität - ein echter Leckbissen von Mutter Natur. **Ein paar Macadamias im Müsli sorgen gleich morgens für einen genussvollen Start in den Tag.** Zwischendurch sind sie ein energiereicher und gehaltvoller Snack, der die Denke unterstützt und lange satt hält.

Infos zur unterschiedlichen Färbung der Macadamia Kerne

Die unterschiedliche Farbgebung unserer Macadamias ist ein natürliches Phänomen und keinesfalls ein qualitätsminderndes Merkmal. Bei einigen Nusskernen ist eine Seite etwas dunkler gefärbt als die andere. Diese Verfärbung ist völlig harmlos und kann in Zusammenhang mit dem Ernte-Ort, dem Ernte-Zeitpunkt, dem Reifegrad, der Bodenqualität und der individuellen Nährstoffversorgung der Nuss stehen. Sie können unsere Macadamianüsse auch mit dunklerer Färbung ohne Bedenken und mit Genuss verzehren.

Anbau, Ernte und Verarbeitung der Macadamianuss

Macadamia Nüsse naturell

Topfruits Macadamia Kerne sind reine Naturprodukte – sorgfältig angebaut, vollreif geerntet und möglichst gering verarbeitet. Unsere Ware wird in Australien oder Südafrika angebaut. Das warme Klima dieser Regionen verwöhnt die Macadamia-Bäume mit viel Sonne und lässt große, knackige Nüsse heranreifen. Sie wachsen rispenartig in grünen Hüllen. Sobald diese reif sind, fallen sie zu Boden und platzen auf. Zum Vorschein kommt die harte, braune Macadamianuss. Um an den darin liegenden Kern zu gelangen, werden die Nüsse vorsichtig geknackt und herausgenommen. Damit die Kerne auf natürliche Weise haltbarer sind, werden diese bei unter 40 °C getrocknet. So bleiben Rohkostqualität und ein breites Spektrum an wertvollen Pflanzeninhaltsstoffen der Macadamia weitestgehend erhalten. Unseren Nusskernen werden keine weiteren Zutaten wie Salz oder Fett hinzugefügt, sie werden nicht geröstet und nicht mit künstlichen Zusatzstoffen versehen – Natur pur wie von Topfruits gewohnt!

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Macadamia Nusskerne

Zutaten: 100 % ungeröstete, rohe Macadamianüsse.

Lagerung: In einem luftdicht verschlossenen Behälter, kühl und trocken lagern.

Verpackung: 250 g im PET-Becher, 500 g im PP-Beutel, 1 kg im Vakuumbbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Macadamia Kerne, natur, große ganze Kerne, Rohkost, ungesalzen & ungeröstet"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3040 kj
Brennwert kcal	724 kcal
Fett	72 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	8 g
davon Zucker	4.3 g
Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	11.2 g
Salz	0.006 g