Kokos-Chips, ungeröstet, bio, naturbelassen

Bio Kokoschips – ungeröstet – 100 % Natur – reich an mittelkettigen Fettsäuren (MCT)

Unsere Bio-Kokoschips werden aus dem Fruchtfleisch frischer Kokosnüsse hergestellt. Als naturbelassenes Lebensmittel werden sie nicht geröstet und enthalten weder Zucker noch Zusatzstoffe. Mit unseren Kokosnuss Chips kaufen Sie eine exotische Knabberei, die Ihren Körper mit Energie und natürlichen Ballaststoffen versorgt. In mundgerechte Stückchen geschnitten sind sie der perfekte Snack zum Knabbern für zwischendurch und machen sich super über Müsli oder Frühstückbrei. Probieren Sie unsere natürlichen Kokoschips und lassen Sie sich vom vollen, aromatischen Geschmack der frischen Kokosnuss überraschen!

Vorteile der Topfruits Bio Kokoschips auf einen Blick

kokoschips-in-schale

- 100 % natürliche Kokosstücke, ungeröstet und ohne Zusätze oder Zucker
- aus kontrolliert biologischem Anbau
- reich an Ballaststoffen und mittelkettigen Fetten
- rein pflanzlich (vegan)
- vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Besonderheiten von Kokosfleisch – mittelkettige Fettsäuren (MCTs)

Kokosnüsse sind reich an wertvollen Fettsäuren. **Besonders erwähnenswert sind die in den Bio Kokoschips enthaltenen mittelkettigen Fettsäuren (MCTs).** Sie werden durch unsere Leber zu Ketonen verstoffwechselt und stellen eine wichtige Energiequelle für unsere Zellen dar. Mittelkettige Fettsäuren können von unserem Körper gut aufgenommen werden. Frisches oder getrocknetes Kokosnussfleisch ist eine der besten Lieferanten für die MCT Laurinsäure. Wir empfehlen Ihnen, sich zu diesem besonderen Inhaltsstoff weiter im Internet zu informieren.

Verwendungsmöglichkeiten der Kokos Chips

Unsere Bio Kokoschips schmecken so lecker, dass viele unserer Kunden sie am liebsten pur knabbern. Sie eignen sich aber auch für die Verwendung in Müsli und Porridge oder zum Verfeinern von Kaltschalen. Sie können die Kokos-Chips auch zum Backen oder für verschiedene Desserts verwenden. Auch in einem Curry entfalten die getrocknete Kokosnuss-Chips ihr herrliches Aroma. Tipp: Die Kokoschips verleihen selbstkreierten Nuss-Frucht-Mischung einen tollen Südsee-Geschmack.

Rezept-Tipp: Sommerliches Granola mit Kokoschips

Zutaten:

- 50 g Bio Kokoschips
- 30 g Kürbiskerne
- 50 g Cashewkerne
- 3 EL Kokosöl
- 3 EL Agavendicksaft
- 200 g Haferflocken

Zubereitung:

1. Kokosöl in einem Topf schmelzen.
2. Haferflocken, gehackte Cashewkerne, Kürbiskerne und Kokoschips in einer Schüssel vermengen.
3. Flüssiges Kokosöl und Agavendicksaft hinzufügen und alles gut vermischen.
4. Die Mischung auf einem Backblech verteilen und bei 170°C Umluft etwa 10 Minuten backen, dabei mehrmals umrühren, bis das Granola goldbraun und knusprig ist.

Wissenswertes über Bio Kokos Chips

Die Kokosnuss

Die Kokospalme (*Cocos nucifera*) ist ein tropisches Palmengewächs. Ihre Frucht – die Kokosnuss – ist eine Steinfrucht und wird nur irrtümlich als Nuss bezeichnet. Von außen nach innen unterschiedet man zwischen verschiedenen Schichten: Lederhaut, dicke Faserschicht, harte Schale bzw. Steinschicht, dünne Haut, Fruchtfleisch und Kokoswasser. Die unterschiedlichen Bestandteile der Kokosnuss werden für diverse Zwecke genutzt. Zum Verzehr eignen sich Kokosnussfleisch und Kokoswasser. Kokosmilch, Kokosfett, Kokosöl und Kokosmus entsteht durch das Pressen des weißen Kokosnussfleisches. Die harte braune Schale wird als Brennstoff verwendet. Zur Herstellung von Matten oder Teppichen kommt die Faserschicht zum Einsatz. So ist die Kokosnuss ein kleines Wunderpaket – zum Essen in Form unserer getrockneten Bio Kokoschips, zum Trinken, Heizen und Wohnen.

Herstellung der Bio Kokoschips - natürlich ungeröstet

Durch die schonende Verarbeitung bleiben möglichst viele wertvolle Pflanzeninhaltsstoffe der Kokosnuss erhalten. Für die Herstellung unserer leckeren Knabber Kokos-Chips verwenden wir frisches Kokosfleisch. Um an das Fruchtfleisch der Kokosnuss zu gelangen, werden zunächst Lederhaut, Faserschicht und Schale entfernt. Anschließend wird das Fruchtfleisch in handliche Stücke geschnitten und schonend getrocknet – ohne Röstung und ohne weitere Zusätze**.**

Jetzt Bio Kokoschips kaufen & den puren Kokosgenuss erleben!

Entdecken Sie die Vielseitigkeit und den natürlichen Geschmack unserer ungerösteten Bio Kokoschips. Jetzt bestellen & ein Stück Tropen in Ihre Küche bringen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Kokos Chips

Zutaten: 100 % Kokos Chips - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: PP-Beutel, Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Kokos-Chips, ungeröstet, bio, naturbelassen"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2688 kj
Brennwert kcal	653 kcal
Fett	62 g
davon gesättigte Fettsäuren	53 g
Kohlenhydrate	8.2 g
davon Zucker	5.0 g
Ballaststoffe	15 g
Eiweiß	7.8 g
Salz	0.09 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.