

Drachenfrucht (Dragonfruit, Pitahaya), rot, natur, getrocknet

Drachenfrucht (Dragonfruit, Pitahaya) - Rote Pitaya (Hylocereus monacanthus) - hoher Polyphenolgehalt

Topfruits getrocknete Pitahaya fällt durch ihre natürliche, leuchtende lila Färbung sofort auf. Mit ihrem fruchtig-intensiven Geschmack ist die rote getrocknete Drachenfrucht ein echtes Geschmackserlebnis. **Unsere getrocknete Pitaya ist ein 100 % natürliches Lebensmittel, das sich durch einen besonders hohen Polyphenolgehalt auszeichnet.** Der Geschmack der rotfleischigen Frucht ist deutlich intensiver als der von weißfleischigen Pitahayas. Rote Drachenfrüchte schmecken leicht süßlich, sehr erfrischend und durch die vielen kleinen Samen dezent nussig. Rote Dragonfruit eignen sich daher besonders gut, um diese als Trockenfrüchte zu genießen.

Vorteile der Topfruits getrockneten Drachenfrucht auf einen Blick

- 100 % Drachenfrucht, naturbelassen, ohne Zusätze
- Ballaststoffreich & konzentrierte Vitalstoffe
- Glutenfrei und rein pflanzlich
- Leichte, knusprige Konsistenz – ideal als Topping

Was macht unsere getrocknete Drachenfrucht besonders?

Die für unsere Trockenfrüchte verwendeten roten Drachenfrüchte sind nicht nur ein Blickfang, sondern auch aus gesundheitlicher Sicht sehr interessant. Die Pitahayas werden vollreif geerntet, da sie nur so ihren vollen Geschmack entfalten. Als Frischobst, besonders zu Dekozwecken auf Speisen, sind eher die gelb- und rotschaligen Sorten mit weißem Fruchtfleisch und kleinen schwarzen Kernchen bekannt. Pitahayas mit rotem Fruchtfleisch sind schwerer anzubauen und daher seltener verfügbar. **Rote Pitayas zeichnen sich insbesondere durch ihren außergewöhnlich hohen Gehalt an wertvollen Polyphenolen aus.**

Polyphenole sind sekundäre Pflanzenstoffe mit starker antioxidativer Wirkung, die unsere Zellen vor schädlichen Einflüssen und oxidativem Stress schützen. In roher, schonend getrockneter Pitaya liegen diese durch den Wasserentzug hochkonzentriert vor.



Anwendungstipp für Topfruits getrocknete Drachenfrucht

Unsere getrockneten, roten Drachenfrüchte schmecken unvergleichlich lecker. Unsere Mitarbeiter bei Topfruits – und mittlerweile auch unsere Kunden – waren vom Fleck weg begeistert von Aussehen, Geschmack und Konsistenz dieses kleinen Naturwunders. Die Pitayas schmecken pur als Snack, eingeweicht im Obstsalat oder morgens im Müsli. Sie können mit der Dragenfruit natürlich auch Ihre eigenen Frucht- bzw. Frucht-Nuss-Mischungen kreieren oder sie als Farbtupfer für Ihre Lieblingsdesserts verwenden.

Rezepttipp mit Topfruits Drachenfrucht getrocknet: Drachenfrucht Smoothie Bowl

Zutaten:

- 50 g getrocknete Pitaya
- 200 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
- 1 EL [Chia Samen](#)
- 100 - 150 ml Mandelmilch
- 2 EL [Kokoschips](#)
- 1 EL [Bananen-Chips](#)

Zubereitung:

1. Die getrocknete Drachenfrucht über Nacht in Wasser einweichen.

2. Am nächsten Morgen die eingeweichte Pitahaya, die Himbeeren und die Chiasamen mit der Mandelmilch im Mixer pürieren.
3. Den "Smoothie" in eine Schüssel füllen und mit Kokoschips und Bananenchips garnieren. Genießen!

Wissenswertes über die Drachenfrucht

Botanik der Drachenfrucht

Der Begriff "Drachenfrucht" – auch Pitahaya, Pitaya oder engl. Dragonfruit genannt – bezeichnet die Frucht bestimmter, aus Mittelamerika stammender Hylocereus-Arten aus der Familie der Kakteengewächse. Drachenfrüchte blühen von Juni bis September, ihre Blüten öffnen sich jedoch nur für eine Nacht. Nach der Blütezeit entstehen aus den Blüten der Kakteen die Früchte. Diese erreichen eine Länge von 15 - 20 cm und bringen ein Gewicht von ca. 500g auf die Waage. Die Form der Pitahaya erinnert an ein großes Ei. **Bei den von uns angebotenen getrockneten Pitayas handelt es sich um die rotfleischige Sorte *Hylocereus monacanthus***. Sie weist ein pinkfarbenes bis rotes Fruchtfleisch auf und hat eine ebenfalls pinke Schale. Ihre kräftige Farbe verdankt sie dem im Fruchtfleisch enthaltenen Beta-Carotin. Neben unserer Sorte gibt es noch 2 weitere Arten – die eine hat weißes Fruchtfleisch und eine pinkfarbene Schale, die andere stattdessen eine gelbe Schale. Das Aussehen der Fruchtschale gibt der Drachenfrucht übrigens auch Ihren Namen. Denn die Schale besteht aus flammenartigen Schuppen, die etwas übereinander lappen – ähnlich wie die Haut eines Drachens ;)

Herkunft, Anbau & Ernte von Pitahayas

Die Heimat der Pitaya liegt irgendwo zwischen Mittel- und Südamerika. Experten vermuten ihren Ursprung im südlichen Mexiko. Mittlerweile wird die Drachenfrucht aber auch in den subtropischen Gebieten Asiens erfolgreich angebaut. In den südamerikanischen Herkunftsländern – zum Beispiel Kolumbien und Nicaragua – ist die Drachenfrucht von Juli und Dezember bereit für die Ernte. In Deutschland ist die Drachenfrucht noch relativ unbekannt. Dank ihrer tollen Optik und dem leckeren Geschmack gewinnt sie allerdings auch hierzulande zunehmend an Beliebtheit. **Dank der getrockneten Pitayas von Topfruits müssen wir nicht warten, bis die Drachenfrucht Saison hat, sondern können Sie das ganze Jahr über genießen.**

Herstellung unserer getrockneten Drachenfrucht

Die verwendeten Drachenfrüchte werden für Topfruits auf möglichst einfache Weise verarbeitet. Sie werden reif geerntet und anschließend gründlich gewaschen, geschält und in Scheiben geschnitten. Dann werden die Früchte getrocknet. Mehr als die fünf Produktionsschritte sind nicht notwendig. Die getrockneten Drachenfrüchte werden weder gesüßt, noch werden ihnen künstlichen Zusatzstoffe wie Farb- oder Konservierungsstoffe hinzugefügt. **Bei Topfruits kaufen Sie ein absolutes Naturprodukt!**

Jetzt Drachenfrucht kaufen & Exotik erleben!

Verwandeln Sie Ihre Speisen in einen tropischen Genuss mit der Topfruits getrockneten Drachenfrucht – pur, intensiv und besonders in Szene gesetzt. Durch die schonende Verarbeitung profitieren Sie von den wertvollen Inhaltsstoffen der Dragenfruit.

Allgemeine Informationen zur roten Drachenfrucht getrocknet

Zutaten: 100 % Drachenfrucht getrocknet

Herkunft: Thailand

Lagerung: Kühl und trocken lagern.

Verpackung: 250 g PP Beutel, 800 g Vakuumentüte

Leckere Rezepte mit Drachenfrucht getrocknet von Topfruits

Sommer-Eis mit Dragonfruit

Zutaten

- 2 Handvoll [Heidelbeeren](#) (egal ob gefroren oder getrocknet)
- 1 Banane (vorher einfrieren)
- 2 EL [Chiasamen](#)
- 1 [Medjool Dattel](#)
- 2 Drachenfrüchte getrocknet (eingeweicht)
- 1 EL [Kakao-Nibs](#)
- 2 EL [Kokoswasser](#) (nach Belieben auch mehr)

Zubereitung

Example Company

Alles in den Hochleistungs-Mixer. Mixen und genießen :)

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Drachenfrucht (Dragonfruit, Pitahaya), rot, natur, getrocknet"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1465 kj
Brennwert kcal	350 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	41 g
Ballaststoffe	20 g
Eiweiß	7.0 g
Salz	0.05 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwertangaben der roten Drachenfrucht unterliegen natürlichen Schwankungen.