Kakaobohnen, natur, bio kbA, ungeröstet

Bio Kakaobohnen ganz – natürlich & ungeröstet – aromatisch herber Kakao-Geschmack

Kakao macht glücklich :-) Unsere ungerösteten Bio Kakaobohnen mit Haut sind purer, herber Kakaogenuss für den Vitalstoffjunkie. Die Kakaobohnen der Sorte Criollo werden in Handarbeit sortiert, gewaschen und schonend fermentiert. Dies wirkt sich positiv auf den Gehalt an verschiedenen Pflanzeninhaltsstoffen aus. Die Criollo-Kakaobohne wird als die edelste Kakaosorte überhaupt angesehen, da sie weniger Bitterstoffe enthält und einen geringen Säuregehalt aufweist. Viele Mikronährstoffe sind hitzempfindlich, weshalb wir auf eine Röstung der Kakaobohnen verzichten. Deshalb ist der Gehalt an natürlichen Inhaltsstoffen in normaler Schokolade ist deutlich geschmälert. Besonders ungünstig ist die Kombination mit Milch und Massen an zugesetztem Zucker in Milchschokolade. In unseren ungerösteten ganzen Kakaobohnen hingegen finden Sie neben den wertvollen Antioxidantien noch weitere Mineralstoffe wie Eisen und Magnesium. Zudem finden Sie im naturbelassenen Kakao Neurotransmitter wie Serotonin und Dopamin. Dem Kakao wird deshalb zugesprochen, dass er glücklich macht.

bio-kakaobohnen-ganz-in-nussmischung

Vorteile von ungerösteten Kakaobohnen ganz

- besonders aromatische Edel-Sorte Criollo
- vielseitig verwendbar und voller Mikronährstoffe
- fein-herbe und nahezu zuckerfreie Alternative zu Schokolade
- enthalten natürliche Bitterstoffe

Warum lohnt es sich, unsere Bio-Kakaobohnen zu kaufen?

Ganze, ungeröstete Kakaobohnen haben im Gegensatz zu Milchschokolade einen großen gesundheitlichen Mehrwehrt. Schokolade ist ein stark verarbeitetes Produkt und steckt voller Transfette und raffiniertem Zucker. Außerdem wird beim Rösten der Gehalt an wertgebenden Kakaoinhaltsstoffen deutlich geschmälert. Unsere Bio Kakaobohnen sind hingegen ein ursprüngliches Lebensmittel, das zu 100 % natürlich ist. Ungeröstet und mit der natürlichen Samenhaut enthalten sie viele lebenswichtige Mikronährstoffe und Antioxidantien, welche in Schokolade nicht zu finden sind. Außerdem steht uns die Fülle an Vitalstoffen und Spurenelementen im ganzen Kakao steht uns vollständig und ungemindert durch andere nachteilige Zutaten zur Verfügung. **Kakaobohnen kaufen lohnt sich, weil sie die Lust auf Schokolade stillen und Sie gleichzeitig mit wertvollen Pflanzeninhaltsstoffen versorgen.**
Außerdem gehören Bio Kakaobohnen 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. Sirtuin wurde Anfang der 90er Jahre vom bekannten Biologen und Alterstforscher Dr. David Sinclair entdeckt. Informationen zu "sirtuinhaltige Lebensmittel" finden Sie im Internet und in der Literatur.

Verwendungshinweise für Bio Kakaobohnen ganz

Bio-Kakaobohnen eignen sich perfekt zum pur Knabbern. Sehr lecker schmecken sie auch in der Kombination mit Nusskernen oder Trockenfrüchten. Gehackt und gemischt mit getrockneten Cranberries oder Nüssen sie ein wahrer Genuss. Aus diesem Grund haben wir übrigens auch unseren beliebten Nuss-Kakaomix kreiert. Rohkakao lässt sich ebenfalls zur Herstellung von Kakaosplittern, Kakaopulver oder selbstgemachter Schokolade verwenden. Für mehr Energie am Morgen geben Sie einfach ein paar der rohen Bohnen in Ihr Müsli. Aber Vorsicht, wenn Sie dieses mit Milch anmachen, geht ein Großteil vom Wert der enthaltenen Antioxidantien verloren. Das liegt daran, dass Antioxidantien an das Milcheiweiß gebunden werden.

kakaobohnen-bio-mit-frucht

Rezepttipp mit Kakaobohnen ganz: selbstgemachte Müsliriegel mit Nüssen und Aprikosen

Zutaten für ca. 12 Riegel:

- 150 g Haferflocken
- 50 g Mandeln oder Nüsse
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 1 reife Banane
- 2 EL Chiasamen
- 1 EL Kokosöl
- 6 EL Honig oder Agavendicksaft
- 2 EL Zimt
- 2 EL Bio Kakaobohnen gehackt oder Kakaonibs
- 1 Prise Kristallsalz

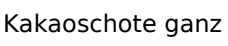
Zubereitung:
Mandeln und getrocknete Aprikosen im Mixer zerkleinern, sodass noch grobe Stücke zu sehen sind. Mandel-Aprikosen-Mischung in eine große Schüssel umfüllen. Banane pürieren oder zerdrücken und zu den Mandeln sowie Aprikosen geben. Alle anderen Zutaten dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Müsliriegel-Masse ca. 1,5-2 cm hoch darauf verteilen. Alles im Backofen ca. 20-25 Minuten bei 170 °C bei Ober-/Unterhitze backen. Danach die Masse etwas auskühlen lassen und noch warm in Riegel schneiden. Die fertigen Müsliriegel halten sich in einem fest verschlossenen Behälter einige Wochen.

Wissenswertes zu Kakaobohnen ganz

Herkunft, Ernte und Verarbeitung unserer Kakaobohnen Bio

Kakaobohnen werden auf Plantagen zweimal jährlich geerntet. Dafür werden die reifen Früchte einfach mit einer Machete vom Baum geschlagen und danach geöffnet. Nach der Ernte werden unsere Kakaobohnen zunächst in Handarbeit sortiert und gründlich gewaschen. Schlechte Samen werden dabei aussortiert. Anschließend werden die Kakaobohnen an der Luft getrocknet und dabei langsam und schonend fermentiert. Während der Fermentation erhalten die Kakaobohnen ihren typischen, kräftig-aromatischen Geschmack und Geruch. Mikronährstoffe und Antioxidantien bleiben bei diesem natürlichen Vorgang erhalten. Danach wird die brüchige, äußere Schale der Kakaobohnen entfernt. Auf Röstung wird jedoch verzichtet, denn dabei würden wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen. Aus demselben Grund wird die Haut nicht von den Kakaobohnen entfernt. **Mit unseren Bio Kakaobohnen kaufen Sie ein 100 % natürliches und vollwertiges Produkt.**

Die Geschichte des Kakao


Kakaoschote ganz

Kakao wird auch gerne als "Schatz der Azteken" bezeichnet. Die Geschichte des Kakaos beginnt im Amazonasgebiet Mittelamerikas. Dort wurde die Pflanze bereits vor 3000 Jahren genutzt. Von den Azteken wurden Kakaobohnen aufgrund ihres hohen Wertes als Opfergabe und als Zahlungsmittel verwendet. Außerdem bereiteten sie aus den Bohnen ein Getränk zu, dem sie eine heilende Wirkung zusprachen. Der Botaniker Carl von Linné gab dem Kakao deshalb den Namen "Speise der Götter". Zudem wurden dem Kakao aphrodisierende Eigenschaften nachgesagt. Im Zuge der Kolonialzeit setzte sich der Anbau von Kakaobohnen auf Plantage durch. Heutzutage wird Kakao in vielen tropischen Regionen der Welt angebaut, weil dort das warme und feuchte Klima vorherrscht, welches die Kakaopflanzen zum Gedeihen benötigen.
Kakaobäume (*Theobroma cacao*) können bis zu 12 m hochwachsen. Es handelt sich um immergrüne Gewächse, die ganzjährig blühen, sodass sie auch das ganze Jahr über Früchte tragen. Kakaofrüchte sind grünlich bis gelb oder rot, werden bis zu 30 cm groß und erreichen ein Gewicht von bis zu einem halben Kilo. In ihr Fruchtfleisch sind etwa 25 – 50 Samen eingebettet – die Kakaobohnen.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Kakaobohnen ganz

Zutaten: 100 % Kakaobohnen* mit Haut. - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: kühl, trocken und dunkel lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: Standbodenbeutel

Leckere Rezepte mit Kakaobohnen ganz von Topfruits

Schoko-Dessert mit Bio Kakaobohnen

Zutaten:

- 25 g Kakaobohnen ganz
- 15 g Cashews
- 15 g Honig
- 2 g Hanföl

Zubereitung:

Ganze Kakaobohnen in einer leistungsfähigen Küchenmaschine mahlen. Cashews dazugeben und beides gemeinsam mahlen, bis die Masse anfängt zu klumpen. Dann Honig und Öl hinzufügen und weiter mahlen, bis sich die gesamte Masse verklumpt. Die Dessertmasse herausnehmen und mit den Händen eine Kugel formen und in eine Dessertschale geben. Gegebenenfalls noch mit ein paar klein gehackten Cashews dekorieren und genießen.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Kakaobohnen, natur, bio kbA, ungeröstet"

Example Company

Unzubereitet pro 100 g	
Brennwert kj	2246 kj
Brennwert kcal	545 kcal
Fett	46 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g
Kohlenhydrate	6.9 g
davon Zucker	2.1 g
Ballaststoffe	24 g
Eiweiß	13 g
Salz	<0.1 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte der Bio Kakaobohnen mit Haut unterliegen natürlichen Schwankungen.