

Ananas getrocknet, Stücke, bio, aromatische Spitzenqualität

Bio Ananasstücke getrocknet - 100 % naturbelassen - Rohkostqualität - aus kontrolliert biologischem Anbau - besonders aromatisch

Unsere Topfruits Bio-Ananasstücke bringen den unvergesslichen Geschmack sonnengereifter Ananas direkt auf Ihren Teller – in praktischer, schonend getrockneter Form. Die Früchte stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und werden erst geerntet, wenn sie ihren vollen Reifegrad erreicht haben. Durch eine besonders schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen bleiben nicht nur das intensive Aroma und die natürliche Süße erhalten, sondern auch wichtige Vitalstoffe wie das Enzym Bromelain, B-Vitamine (u.a. Biotin und Beta-Carotin) sowie Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Mangan und Zink. Unsere Ananasstücke sind zu 100% naturbelassen, ungezuckert, ungeschwefelt und frei von Zusatzstoffen – ein echtes Premium-Produkt für alle, die Wert auf eine vitalstoffreiche, bewusste Ernährung legen und den exotischen Fruchtgenuss in seiner besten Form genießen möchten.

Vorteile der Topfruits Bio Ananas Stücke auf einen Blick

Getrocknete Ananas Stücke bio

- 100 % naturbelassen, aus kontrolliert biologischem Anbau
- schonend getrocknet in Rohkostqualität
- aromatischer und softer Genuss
- vitalstoff- und ballaststoffreich
- enthält natürliches Bromelain
- natürlich vegan

Besonderheiten der Bio Ananas Stücke

Bei Topfruits erhalten Sie getrocknete Bio-Ananasstücke in Spitzenqualität – naturbelassen, ungeschwefelt, ungezuckert und frei von jeglichen Zusatzstoffen. Die vollreifen Früchte werden schonend unter 50°C getrocknet, sodass wertvolle Enzyme, Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten bleiben. Besonders hervorzuheben sind der natürliche Gehalt an Bromelain und Serotonin sowie essentielle Mikronährstoffe wie Biotin, Beta-Carotin, Calcium, Magnesium, Mangan und Zink. Die Premium-Ananasstücke begeistern mit einem intensiven Fruchtroma und einer angenehm weichen Konsistenz. Ob als nährstoffreicher Snack oder als fruchtige Ergänzung für Müslis, Joghurts, Obstsalate, Fruchtriegel oder Backwaren – unsere getrockneten Ananasstücke sind ideal für alle, die eine bewusste und vitalstoffreiche Ernährung schätzen.

Verwendungstipps für Ananasstücke

Getrocknete Ananasstücke sind eine vielseitige Zutat, die nicht nur als gesunder Snack für zwischendurch überzeugt, sondern auch in vielen anderen Gerichten verwendet werden kann. Sie lassen sich hervorragend in Müsli oder Joghurt einmischen, um den Frühstücksgenuss mit einer fruchtigen Note zu bereichern. Auch in selbstgemachten Fruchtriegeln oder als Zutat in selbstgemachten Energieriegeln bieten die Ananasstücke eine leckere, natürliche Süße. Für Obstsalate sind sie ebenfalls eine wunderbare Ergänzung, da sie die anderen Früchte geschmacklich ergänzen und für eine exotische Frische sorgen. In Backwaren wie Kuchen, Muffins oder Keksen verleihen sie eine fruchtige Süße und Feuchtigkeit. Wenn Sie ein besonderes Highlight für Ihr Gebäck suchen, können Sie die getrockneten Ananasstücke fein hacken und in den Teig einarbeiten. Sie sind auch eine tolle Zutat für Smoothies, wenn Sie eine fruchtige und tropische Komponente hinzufügen möchten. Mit getrockneten Ananasstücken können Sie ganz einfach köstliche, vitaminreiche Gerichte zaubern, die nicht nur lecker, sondern auch gesund sind.

Rezept: Tassenkuchen mit fruchtiger getrockneter Ananas

Zutaten:

- 30 g getrocknete Ananasstücke
- 25 g Butter
- 1 Ei
- 3 EL Agavendicksaft
- 5 EL Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 EL gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Zimtpulver

Zubereitung:

1. Getrocknete Ananas Stücke kleinschneiden.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel miteinander vermengen.
4. Weiche Butter in eine Tasse geben, Ei und Agavendicksaft unterrühren und mit der Mehlmischung vermengen.
5. Ananaswürfel hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
6. Mandeln und Zimt darüber streuen.
7. Die Tasse bei 200 Grad in den Ofen stellen und ca. 20-30 Minuten backen bis die Oberfläche fest ist.

Wissenswertes zu getrocknete Ananas Stücke

Die Ananas

Die Ananas (*Ananas comosus*) ist eine tropische Frucht, die für ihren süßen Geschmack und ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften geschätzt wird. Sie enthält von Natur aus das Enzym Bromelain, das die Eiweißverdauung unterstützen kann. Zudem liefert sie wichtige Vitamine wie Vitamin C und B-Vitamine sowie Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Calcium. Durch den Trocknungsprozess konzentrieren sich diese Nährstoffe, sodass getrocknete Ananasstücke eine nährstoffreiche Ergänzung für eine ausgewogene Ernährung darstellen.

Herstellung und Produktion der getrockneten Ananas Stücke

Für unsere aromatischen Bio Ananasstücke werden die süßen reifen Ananas geschält, entstrunkt, in Stücke geschnitten und schonend getrocknet. So erreichen wir ein maximales Aroma und den Erhalt aller wichtiger Inhaltsstoffe. Es werden dabei natürlich die Rohkostbedingungen (Trocknung unter 50 °C) eingehalten, sodass die Ananasringe bestens für eine Rohkosternährung geeignet sind.

Allgemeine Informationen zu Topfruits getrocknete Ananasstücke

Zutaten: 100 % Ananas Stücke* - *aus kontrolliert biologischem Anbau

Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

Verpackung: PP-Beutel

Hinweis: Übers Jahr kann es vorkommen, dass die Ananas mal etwas trockener oder etwas feuchter sind. Leider ist dies unvermeidlich, selbst wenn die Ware vom selben Produzenten kommt. Wenn Sie bestimmte Präferenzen haben, dann schreiben Sie diese als Bemerkung bei Ihrer Bestellung einfach kurz dazu. Wir bemühen uns Ihrem Wunsch zu entsprechen bzw. informieren Sie über den aktuellen Stand der Bio Ananas Stücke.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Ananas getrocknet, Stücke, bio, aromatische Spitzenqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1516 kj
Brennwert kcal	358 kcal
Fett	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	68 g
Ballaststoffe	8.2 g
Eiweiß	2.6 g
Salz	<0.05 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwertangaben der getrockneten Bio Ananasstücke unterliegen natürlichen Schwankungen.