Glutenfreies Vital-Müsli bio kbA, mit 30% Frucht, ohne Nuss, ungesüsst

Glutenfreies Bio Müsli - Basenmüsli - mit Quinoa- und Buchweizenflocken – 30 % Frucht – vegan – bio kbA, ohne Nüsse und ohne zugesetzten Zucker

Unser glutenfreies Müsli spendet Energie, wertvolle Ballaststoffe und natürlich eine gute Portion an Mineralstoffen. Es ist Basen bildend und besonders hochwertig in der Rezeptur. Das Dieses Topfruits Vital-Müsli ist schnell zubereitet. Es eignet sich als glutenfreies Frühstück, als Zwischenmahlzeit für zu Hause oder im Büro und beim Outdoorsport. Zugesetzter Zucker kommt nicht zum Einsatz, denn wir süßen ausschließlich mit den enthaltenen, naturbelassenen Trockenfrüchten.

Vorteile des Topfruits Bio Müslis glutenfrei auf einen Blick

- **Glutenfrei**: Genuss für eine weizenfreie Ernährung
- **Ohne Zuckerzusatz**: Die angenehme Süße stammt ausschließlich aus den enthaltenen Trockenfrüchten
- **Hoher Ballaststoffgehalt**: Fördert eine langanhaltende Sättigung und unterstützt die Verdauung
- **Nussfreie Rezeptur:** Ideal für Allergiker und Fans einer reinen Getreide-Frucht-Kombination.

Besonderheiten des Topfruits Frucht-Müslis - glutenfrei und vieles mehr

Nur beste Biozutaten, hochwertige glutenfreie Flocken und besonders reich an Fruchtstücken, das macht das neue glutenfreie Vitalmüsli von Topfruits aus. Die Früchte süßen das Müsli auf ganz natürlich Weise. So wird kein zugesetzter Zucker, Honig oder Agavendicksaft benötigt. Die Früchte sind natürlich ungesüßt, naturbelassen und nicht geschwefelt. Neben den bekannten Aprikosen und Datteln, haben wir uns zusätzlich für Maulbeeren entschieden. Diese bereichern das Müsli um Geschmack und Konsistenz. Eventuell kennen Sie diese auch noch nicht und lernen so unsere leckeren hellen Maulbeeren erst kennen. Ein weiterer Pluspunkt :) Die Sonnenblumenkerne und Leinsamen sorgen zusätzlich für etwas mehr Biss im Müsli. Besonders reich an wertvollen Ballaststoffen, welche in einer ausgewogenen und gesunden Ernährung nicht fehlen sollten. Hinzu kommen Mineralstoffe und Spurenelemente, die hauptsächlich im Amaranth, in Buchweizen- und Quinoaflocken stecken.

Besondere Merkmale der Hautptzutaten des Topfruits glutenfreien Vitalmüsli:

- **Buchweizenflocken:** Hochwertige Bio Vollkornflocken, mild-nussiger Geschmack, zarte Konsistenz
- **Quinoaflocken:** Bio Vollkornflocken aus Südamerika, aus fairem Handeln, hochwertiges Inkagetreide aus den Anden, fein-nussiger Geschmack
- **30 % Fruchtanteil:** Zusammenstellung aus Datteln, Aprikosen und Maulbeeren, natürlich ungeschwefelt und naturbelassen, fruchtig weich bis aromatisch krosse Konsistenz



Eine solch hochwertige Rezeptur für ein glutenfreies Bio Müsli finden Sie nicht an jeder Ecke, sondern nur bei Topfruits - mit unserer Kompetenz im Bereich Ernährungsoptimierung.

Wie wird das glutenfreie Vital-Müsli zubereitet?

Die Zubereitung ist denkbar einfach: Geben Sie die gewünschte Menge Müsli in eine Schale und rühren Sie es mit Wasser oder einer pflanzlichen Milchalternative (z. B. Mandel- oder Haferdrink) an. Wenn Sie das Müsli einige Minuten quellen lassen, entfalten die Trockenfrüchte ihre volle Süße und die Konsistenz wird angenehm cremig. Für Eilige ist es jedoch auch direkt nach dem Anrühren ein Genuss.

Zum Verfeinern können Sie natürlich auch frisches Obst (je nach Saison), Nüsse oder Kakaonibs verwenden. Zum köstlichen Weihnachts- oder Wintermüsli wird dieses glutenfreie Fruchtmüsli, wenn Sie unseren Bio Ceylon Zimt oder die ayurvedische Bio Gewürzmischung dazugeben.

Rezept-Tipp mit Topfruits Vital-Müsli: glutenfreie Bananen-Müsli-Muffins

Topfruits

Zutaten für 6 Muffins:

- 70 g Hafermehl (glutenfreie Haferflocken im Mixer zu Mehl verarbeiten) oder Buchweizenmehl
- 50 g glutenfreies Vital-Müsli
- 30 g Kokosblütenzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Zimt
- 2 reife Bananen
- 50 g Kokosöl
- 2–3 EL Pflanzendrink oder Wasser
- 1 Ei
- 60 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Hafermehl, Vital-Müsli, Kokosblütenzucker, Backpulver, Natron und Zimt in einer Schüssel vermischen.
2. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Kokosöl schmelzen und zugeben. Dann zusammen mit Pflanzendrink und dem Ei verrühren.
3. Walnüsse hacken und mit der Mehlmischung unterheben. Teig in Förmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.

Jetzt Topfruits glutenfreies Müsli kaufen & genussvoll vital in den Tag starten!

Gönnen Sie Ihrem Körper ein Frühstück, das hält, was es verspricht. Mit unserer bewährten Rezeptur setzen Sie auf natürliche Energie ohne unnötige Zusätze. Bestellen Sie jetzt und erleben Sie, wie lecker glutenfreie Ernährung sein kann!

Allgemeine Infos zum glutenfreien Frühstücksmüsli und Tipps zum Verfeinern

Zutaten: 25 % Vollkorn-Buchweizenflocken*, 15 % Vollkorn-Quinoaflocken*, 10 % Aprikosenwürfel*, 10 % Dattelwürfel*, 10 % Maulbeeren*, Amaranth* gepoppt, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Reismehl*.
*aus kontrolliert biologischem Anbau

Es können Spuren von Gluten enthalten sein, da in unserem Betrieb auch glutenhaltige Artikel abgepackt werden.
Verpackung: Vakuumbeutel
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Glutenfreies Vital-Müsli bio kbA, mit 30% Frucht, ohne Nuss, ungesüsst"

Unzubereitet pro 100 g	
Brennwert kj	1462 kj
Brennwert kcal	349 kcal
Fett	8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	9.5 g
Eiweiß	13.2 g
Salz	<0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte des glutenfreien Vital-Müslis unterliegen den üblichen Schwankungen.