

Papaya Würfel, bio kbA, perfekte Müsli Zutat

Bio Papayawürfel - noch mehr Aroma und natürliche Süße für Ihr Müsli

Die fruchtigen Würfel sind aus vollreifen Papayafrüchten der Sorte Red Lady. So können Sie als praktische und aromatische Zutat das Müsli, den Frühstücksbrei oder Müsliriegel verfeinern.

Papayas sind frisch und getrocknet wahre Kraftpakete. Sie enthalten das Enzym Papain, Mineralstoffe und sehr viel Beta-Carotin. Dieser sekundäre Pflanzenstoff gehört zu den Carotinoiden und wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt. Dieses Vitamin trägt zur normalen Funktion des Immunsystems bei, unterstützt die Erhaltung der normalen Sehkraft und steuert weitere wichtige Prozesse im Körper. Frische Papaya haben zudem einen sehr hohen Vitamin-C Gehalt. Auch im Rahmen einer basischen oder basenüberschüssigen Ernährung ist die Papaya sowohl in getrockneter als auch frischer Form erlaubt. Zudem werden Sie mit unseren Bio Papayawürfeln mit Ballaststoffen versorgt. Der hohe Zuckergehalt unserer getrockneten Papaya-Würfel sorgt für Schwung zur richtigen Zeit und für ausreichend Energie bei sportlichen Aktivitäten.

Bio Papaya Würfel – Exotik-Zutat für jeden Tag

Peppen Sie mit unseren Papayawürfeln Ihr morgendliches Müsli oder Ihren Obstsalat auf. Auch im Frühstücksbrei oder in selbstgemachten Müsliriegeln bringen sich die exotischen Würfel bestens ein. Sie können die Papaya-Würfel auch ganz toll in Ihren Smoothies verwenden.

Unser Rezept-Tipp: Exotische Müsliriegel mit getrockneten Papaya Würfeln

Zutaten:

- 50 g Cashewkerne
- 50 g Papaya Würfel
- 30 g Bananenchips
- 50 g feine Haferflocken
- 50 g Kokosraspel
- 60 g Butter
- 60 g brauner Zucker
- 80 g flüssiger Honig

Zubereitung:

Zuerst die Cashewkerne in grobe Stücke hacken. Bananenchips in kleine Stücke hacken. Papaya Würfel, Bananenchips, Haferflocken, Kokosraspel und Cashew-Stücke in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Honig und Zucker hinzugeben und unter Rühren aufkochen. Alles bei milder Hitze unter stetigem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen, bis die Masse zu karamellisieren beginnt. Die Zucker-Butter-Mischung unter die trockenen Zutaten in die Schüssel geben und mit einem Teigschaber vermischen, bis alles gleichmäßig überzogen ist. Müsliriegel-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder eine andere geeignete Unterlage geben und zu einer ca. 2 cm dicken Fläche formen. Sofort mit Backpapier abdecken und mit einer Teigrolle die Oberfläche glatt rollen. Die Müsliriegel-Masse abkühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer die Riegel in der gewünschten Größe ausschneiden und weiter auskühlen lassen. Die erkalteten Müsliriegel sollten sofort luftdicht verpackt werden.

Vorteile der Papayawürfel auf den ersten Blick

- aus kontrolliert biologischem Anbau
- ohne Zugabe von Industriezucker oder andere Zusätze
- 100% naturbelassen
- perfekte Größe und Form für Müsli, Frühstücksbrei und Müsliriegel

Papaya – eine Nutzpflanze aus den Tropen

Die Papaya (*Carica papaya*), auch Papaya- oder Melonenbaum genannt, zählt zu den Melonenbaumgewächsen und ist botanisch gesehen eine baumartige Pflanze. Bei den Früchten der Papaya handelt es sich um Beeren. Die ursprüngliche Heimat der Papaya ist vermutlich Zentral- und Südamerika. Für die Ureinwohner war sie eine wichtige Nutzpflanze und wurde daher bereits zur damaligen Zeit von diesen kultiviert. Spanische Seefahrer begannen im 16. Jahrhundert damit, die Papaya auch auf andere Kontinente der Welt zu verbreiten. Heute wird die Papayapflanze in vielen tropischen und subtropischen Ländern angebaut.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits bio Papaya Würfel

Zutaten: 100 % getrocknete Papaya, gewürfelt

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in einem dicht schließendem Behälter lagern

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Papaya Würfel, bio kbA, perfekte Müsli Zutat"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1027 kj
Brennwert kcal	246 kcal
Fett	0.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	50 g
Ballaststoffe	13.3 g
Eiweiß	3.5 g
Salz	0.04 g