

Himbeerpulver, bio kbA, gefriergetrocknet - 200g - ideal für Smoothies und Müsli - 100 % Natur

Bio Himbeerpulver gefriergetrocknet, 100 % naturbelassen, aus vollreifen und aromatischen Himbeeren

Unser Bio Himbeerpulver ist der perfekte Ersatz für frische Himbeeren. Es wird durch ein spezielles Gefrier Trocknungsverfahren aus ganzen Bio Himbeeren gewonnen, sodass die wertvollen Vitalstoffe und das natürliche Fruchtaroma nahezu vollständig erhalten bleiben. Himbeeren zeichnen sich durch ihren hohen Antioxidantiengehalt aus, wobei insbesondere die Ellagsäure hervorzuheben ist. Das gefriergetrocknete Pulver lässt sich besonders vielseitig einsetzen und löst sich hervorragend in Wasser auf. Ob in Smoothies, Müsli, Breigerichten oder beim Backen – unser Himbeerpulver verleiht Ihren Gerichten eine aromatische und gesunde Note. **Jetzt unser naturbelassenes und ballaststoffreiches Bio Himbeerpulver entdecken und genießen!**

Vorteile von Topfruits Bio Himbeerpulver auf einen Blick

- 100 % natürliches Fruchtpulver, ohne zugesetzten Zucker, ohne Farbstoffe und Zusätze
- aus gefriergetrockneten Bio Himbeeren aus kontrolliert biologischem Anbau
- leckeres, fruchtiges Aroma
- vielseitig einsetzbar - ideal für Smoothies, Müslis, Desserts und Backwaren

Verwendungshinweise für das Bio Himbeerpulver

Dank unseres Himbeer Fruchtpulvers können Sie die leckeren Früchte das ganze Jahr über genießen! Schon eine geringe Menge von unserem kalorienarmen Himbeerpulver genügt, um Smoothies, Fruchtsäfte, Desserts und viele weitere schmackhafte Speisen oder Getränke schnell und einfach aufzuwerten. Für einen fruchtigen Himbeersaft verwenden Sie, je nach Geschmack, 1-4 Teelöffel Pulver pro Glas Wasser (200 ml). Auch empfehlenswert zum Einrühren in Porridge, Joghurt oder Quark – für vollen Geschmack und eine schöne himbeerrote Farbe völlig ohne Zusatzstoffe. Sie können unser Himbeerpulver auch zum Einfärben von Teigen oder Marzipan, z.B. für Dekorationszwecke, verwenden. Für das Färben von Marzipan sollten Sie das Himbeerpulver Bio zunächst durch ein feines Sieb streichen, um mögliche Himbeerkerne zu entfernen. Anschließend kann das Pulver in das Marzipan eingearbeitet werden, bis es einheitlich rosa gefärbt ist. Das Fruchtpulver ist durch seine flexible Handhabung wunderbar in den Alltag zu integrieren und selbst im Winter kann man damit das allseits beliebte Himbeeraroma genießen.

Rezepttipp: Vegane Himbeer-Nicecream mit Bio Himbeerpulver

Zutaten:

Shake Himbeerpulver

- 2 Bananen
- 5-6 Teelöffel Bio Himbeerpulver

Zubereitung:

- Die Bananen schälen und über Nacht einfrieren.
- Am nächsten Tag die eingefrorenen Bananen zusammen mit dem Himbeerpulver in einen Mixer geben.
- Alles gut pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- Die fertige Himbeer-Nicecream in einer Schüssel oder mehreren Gläsern anrichten und servieren.

Genießen Sie diese fruchtige und erfrischende Leckerei! Weitere kreative Rezeptideen zur Verwendung von Bio Himbeerpulver finden Sie in unserem Rezeptbereich.

Wissenswertes zu Bio Himbeerpulver

Botanische Informationen zur Himbeere

Botanisch gesehen gehören die Himbeeren zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Anders als ihr Name vermuten lässt, sind die Früchte aber keine Beeren, sondern Sammelsteinfrüchte. Die Himbeere wird auch "Königin der Beeren" genannt. Sie ist in vielen Teilen der Welt zu finden. Zum ersten Mal wurde die Himbeere im 16. Jahrhundert in Italien und Griechenland gesichtet. Ursprünglich stammt die rosafarbene Himbeere aber aus Ostasien.

Als Heilpflanze ist die Himbeere bereits seit dem Altertum bekannt. So soll ihr Gehalt an Vitamin C, Kalium und Fruchtsäuren die Wundheilung und die Abwehrkräfte stärken. Getrocknete Himbeeren wurden bei fieberigen Erkrankungen und bei Beschwerden im Verdauungsbereich eingesetzt. Im Mittelalter wurde die Himbeere vor allem in Klöstern kultiviert. In der Naturheilkunde werden heute vor allem die Himbeerblätter verwendet.

Example Company

Herstellung & Qualität von Himbeerpulver gefriergetrocknet

Für unser hochwertiges Fruchtpulver werden frische Himbeer-Früchte aus biologischem Anbau verwendet. Diese werden im Zuge eines speziellen Verfahrens zunächst tiefgefroren und anschließend mithilfe eines Vakuums einem Unterdruck ausgesetzt. Dadurch kann das in gefrorener Form enthaltene Wasser verdampfen, ohne dabei flüssig zu werden. Durch den Wasserentzug sind in Himbeerpulver sowohl Nährstoffe als auch Geschmack extrem konzentriert. Überdies wird so eine lange Haltbarkeit erzielt und Schimmelbildung vermieden. **Durch dieses aufwändige Verfahren bleiben die charakteristischen Eigenschaften der bio Himbeere, wie etwa der herrlich fruchtige Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe, bestehen.**

Gefriergetrocknetes Himbeerpulver - Welche Mikronährstoffe sind drin?

Unser gefriergetrocknetes Himbeerpulver enthält die wertvollen Mikronährstoffe, die auch in frischen Bio-Himbeeren zu finden sind. 1 kg Pulver entspricht etwa 6-7 kg frischen Himbeeren und wird durch das schonende Gefriertrocknungsverfahren hergestellt, bei dem Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Das Himbeerpulver ist reich an Vitamin C, E sowie den B-Vitaminen B1, B2 und B6 und liefert zudem wichtige Mineralstoffe wie Zink, Eisen, Kalium, Calcium, Phosphor, Kupfer und Magnesium. Dank des Wasserentzugs sind diese Vitalstoffe in besonders konzentrierter Form enthalten. Besonders hervorzuheben ist die Ellagsäure, ein sekundärer Pflanzenstoff, der für seine antioxidativen Eigenschaften bekannt ist und derzeit in Bezug auf Krebstherapien erforscht wird. Himbeeren und unser Himbeerpulver bieten also antioxidative Power für Ihr Wohlbefinden! [Weitere ausführliche Informationen finden Sie in diesem Buch.](#)

Jetzt Topfruits Bio Himbeerpulver kaufen & natürlichen Fruchtgenuss erleben!

Entdecken Sie die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten unseres hochwertigen & gefriergetrockneten Himbeerpulvers - für mehr Geschmack, Wohlbefinden und Vitalität. Jetzt bei Topfruits bestellen & die Vorteile unseres Himbeerpulvers genießen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Himbeerpulver

Zutaten: 100 % Himbeeren*, gefriergetrocknet - **aus kontrolliert biologischem Anbau*

Lagerung: Das Pulver zieht Feuchtigkeit an. Daher sollte es kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter gelagert werden.

Verpackung: Dose

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Himbeerpulver, bio kbA, gefriergetrocknet - 200g - ideal für Smoothies und Müsli - 100 % Natur"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1056 kj
Brennwert kcal	251 kcal
Fett	2.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.15 g
Kohlenhydrate	31 g
davon Zucker	31 g
Ballaststoffe	37 g
Eiweiß	8.1 g
Salz	0.03 g