

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

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

Bio Himbeerpulver ist ein toller Ersatz für frische Himbeeren. Unser Fruchtpulver wird in einem speziellen Gefrier Trocknungs-Verfahren aus ganzen Bio Himbeeren hergestellt. Durch den schonenden Herstellungsprozess bleiben die wertgebenden Vitalstoffe, aber auch das Fruchtroma fast vollständig erhalten. Himbeeren sind bekannt für Ihren hohen Gehalt an Antioxidantien, hervorsticht hierbei die Ellagsäure. Gefriergetrocknete Pulver lassen sich besonders vielseitig verwenden, da sie sich sehr gut mit Wasser vermischen lassen. Egal ob in Smoothies, Müsli, Breigerichten oder Backwaren. Unser Himbeerpulver ist eine Bereicherung und aromatische Offenbarung. **Jetzt unser rein pflanzliches, glutenfreies und ballaststoffreiches bio Himbeer Pulver kaufen 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, Müsli, 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:

- 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.

Fruchtpulver aus getrockneten Himbeeren – Welche Mikronährstoffe sind drin?

1 kg gefriergetrocknetes Himbeerpulver entspricht etwa 6 - 7 kg frischen Bio-Himbeeren. Durch das effiziente Gefrier Trocknungsverfahren werden die in der Himbeere enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe geschont. Unser Himbeer Pulver enthält somit viele Nährstoffe, die auch in der frischen Himbeere vorzufinden sind: Vitamin C, E und B1, B2 und B6, Zink, Eisen, Kalium, Calcium, Phosphor, Kupfer und Magnesium. Diese Vitalstoffe liegen durch den Wasserentzug hochkonzentriert vor. Außerdem enthalten Himbeeren neben Erdbeeren wertvolle Ellagsäure. Ellagsäure zählt zu den sekundären Pflanzenstoffen und wird momentan in Bezug auf die Krebstherapie und deren Einsatz erforscht. Dadurch sind Himbeeren antioxidative Kraftpakete! [Weitere ausführliche Informationen finden Sie in diesem Buch.](#) Himbeerpulver ist ein fruchtiges Geschmackserlebnis und ein Plus für dein Wohlbefinden!

Herstellung & Qualität von bio Himbeer Pulver

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 flüchtig 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.**

Wissenswertes rund um die 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 fiebrigen 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

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Himbeerpulver

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

Lagerung: Das Pulver zieht Feuchtigkeit an. Daher sollte es trocken und kühl 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