Minifeigen getrocknet - 100 % Natur - ungezuckert & ungeschwefelt - leicht gemehlt mit Reismehl

Minifeigen getrocknet – 100 % Natur – ungezuckert & ungeschwefelt – leicht gemehlt mit Reismehl

100 % naturbelassene Minifeigen aus Spanien – ein echter Genuss direkt aus der Natur! Die Trockenfrüchte werden schonend naturgetrocknet und mit Reismehl leicht bemehlt, damit sie nicht an den Händen kleben. Die Feigen sind angenehm im Biss, außen ein wenig fester als die Feigen aus der Türkei, innen sind sie jedoch ebenso schön weich. Das besonders feine, natürliche Aroma der kleinen Feigen macht sie zum genussvollen Snack für zwischendurch und zur idealen Alternative zu industriellen Süßigkeiten. Ein wunderbarer Knabberspaß & Gourmet-Genuss für jede Gelegenheit und ohne schlechtes Gewissen, sogar bei Kindern beliebt!

Vorteile unserer Mini Feigen auf einen Blick

Mini Feigen am Baum

- aus vollreifen Früchten
- ungeschwefelt & ohne künstliche Zusatzstoffe
- ohne Zusatz von Zucker
- hoher Ballaststoffgehalt
- enthält pflanzliche Mikronährstoffe
- basisches Lebensmittel
- sinnvolle Süßigkeitenalternative
- ideal für unterwegs

Was ist das Besondere an unseren Minifeigen?

In getrockneter Form liefern Feigen nicht nur konzentrierten Fruchtzucker, sondern auch reichlich Ballast- und Mineralstoffe sowie Spurenelemente. Außerdem werden Feigen basisch verstoffwechselt und sind ein besonders guter Tipp für Menschen, die unter Übersäuerung leiden. Im Gegensatz zu vielen im Handel angebotenen Trockenfrüchten sind unsere ein absolutes Naturprodukt – ungeschwefelt, ungezuckert und ohne künstliche Zusatzstoffe. Deshalb snacken gesundheitsbewusste Menschen lieber Trockenfrüchte als industrielle Knabbereien. Im Verbund der ganzen Frucht lässt die natürliche Fruktose den Blutzuckerspiegel langsamer ansteigen als die isolierte Fruktose aus Gummibärchen und Co. Gegenüber frischen Feigen haben getrocknete Mini Feigen einige Vorteile: Sie sind durch den Wasserentzug auf natürliche Weise länger haltbar und auch über längere Zeit sehr gut zu lagern. Außerdem sind sie dadurch besser transportfähig und können problemlos überall mitgenommen werden.

Wissenswertes zu Botanik, Herkunft und Anbau unserer Minifeigen

Unsere Mini Feigen werden in Spanien angebaut, vollreif geerntet und naturgetrocknet. Sie werden auch als Wilde Bergfeige oder als Zwergfeigen bezeichnet. Der Feigenbaum zählt zu den ältesten kultivierten Obstbäumen der Menschheitsgeschichte und findet bereits in der Bibel Erwähnung. In Griechenland steht der Feigenbaum für Fruchtbarkeit, dort werden ihm auch aphrodisierende Eigenschaften nachgesagt. Ursprünglich stammen Bergfeigen jedoch aus dem westasiatischen Raum. Wie alle Feigenarten gedeihen sie am besten in sonnenverwöhnten Regionen. Heutzutage werden die tief violetten Früchte auch in vielen europäischen Ländern angebaut, unter anderem in Spanien. Der entscheidende Unterschied zu den herkömmlichen Feigen ist ihre kleinere Größe, wodurch sie auch etwas fester sind.

Verarbeitung unserer Mini Feigen getrocknet

Unsere kleinen Mini-Feigen sind zu 100 % ein Naturprodukt – nur naturgetrocknet und leicht bemehlt. Bei unseren spanischen Mini Feigen beginnt die Naturtrocknung bereits, während dir Früchte noch am Baum hängen. Qualitativ hochwertige Feigen werden erst gepflückt, wenn dieser natürliche Trocknungsprozess eingeleitet ist. Dann werden sie für die restliche Trocknung in der Sonne ausgelegt, wo ihnen die restliche Feuchtigkeit entzogen wird. Am Ende dieses Prozesses haben die Früchte noch eine Restfeuchte von etwa 20 - 25 %. Den Trockenfrüchten werden beim Verarbeitungsprozess keine künstlichen Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel hinzugefügt, sie enthalten keinen raffinierten Zucker und sind ungeschwefelt. Sie werden lediglich mit ein wenig Mehl eingerieben, um zu verhindern, dass sie zusammenhaften oder an den Händen kleben bleiben.

Verwendungshinweise für unsere leckeren Mini Feigen

Wie andere Trockenfrüchte sind unsere Miniatur Feigen ein idealer Snack für zwischendurch und unterwegs und zudem ein sinnvoller Süßigkeitenersatz. Ideal zur Mitnahme auf den Spaziergang oder als Energie- und Vitalstoffsnack beim Wandern und allen Outdooraktivitäten. Einfach in einem Tütchen ein paar Mini-Feigen in die Tasche stecken und Sie sind unterwegs mit Energie und basischen Nährstoffen bestens versorgt. Unschlagbar lecker auch in Frucht-Nussmischungen! Natürlich schmecken die Naturfeigen auch sehr gut als Zutat im Müsli oder Porridge. Dafür schneiden Sie diese nur noch ein wenig klein und mischen sie zu den anderen Zutaten. Für den vitalstoffreichen Energiekick direkt am Morgen und dank hohem Ballaststoffanteil auch für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl. Schmeckt übrigens auch lecker in selbstgemachten Backwaren wie Rohkost-Kuchen, Muffins, Keksen, Müsliriegeln oder Früchtebrot. Auch lecker kleingeschnitten im Obstsalat. Unser Tipp: Wenn Sie die Feigen gerne weicher mögen, einfach einige Stunden (oder über Nacht) in Wasser einweichen lassen. Dadurch gewinnen die Trockenfrüchte wieder etwas an Feuchtigkeit.

Allgemeine Hinweise zu unseren Minifeigen getrocknet

Zutaten: Mini Feigen getrocknet, 3 % Reismehl, ohne weitere Zusätze
Lagerung: Vor Feuchtigkeit geschützt bei Zimmertemperatur lagern. In einen dicht schließenden Behälter verpacken.
Verpackung: 500g & 1kg in Plastiktüte

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Minifeigen getrocknet - 100 % Natur - ungezuckert & ungeschwefelt - leicht gemehlt mit Reismehl"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1041 kj
Brennwert kcal	249 kcal
Fett	0.93 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.14 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	48 g
Ballaststoffe	9.8 g
Eiweiß	3.3 g
Salz	0.03 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte der Mini-Feigen unterliegen natürlichen Schwankungen.