

Hibiskuspulver - 300g, Bio kbA, natur, ideal für Smoothies

Bio Hibiskuspulver aus getrockneten und gemahlenen Hibiskusblüten - 100 % Natur

Unser Hibiskuspulver besteht zu 100 % aus getrockneten und gemahlenen Hibiskusblüten aus kontrolliert biologischem Anbau in laborgeprüfter Premiumqualität. Die kräftige Farbe verdanken die Hibiskus Blüten den enthaltenen Pflanzenfarbstoffen mit antioxidativer Wirkung (Anthocyane). Dank schonender Verarbeitung enthält Hibiskus Blütenpulver neben den Anthocyanen auch Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin C und Calcium. Hibiskus Pulver schmeckt säuerlich und intensiv-fruchtig. Es verfeinert Säfte, Smoothies, Süßspeisen oder Desserts. **Hibiskusblütenpulver ist ein ganz besonders außergewöhnliches und exotisches Produkt - perfekt für alle, die gerne mal was Neues ausprobieren!**

Vorteile Topfruits Hibiskuspulver auf einen Blick

- 100 % getrocknete Bio Hibiskusblüten, fein vermahlen, ohne Zusätze
- laborgeprüfte Premiumqualität
- reich an Ballaststoffen
- Quelle für Vitamin C und Calcium
- antioxidativ

Besonderheiten unseres Bio Hibiskuspulvers

Unser Hibiskusblütenpulver ist 100 % reine Natur. Abgesehen von Hibiskusblüten finden keine anderen Zutaten Verwendung. Das Pulver ist frei von Zusätzen, enthält also keine Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel etc. Dank der schonenden Verarbeitung ist es lange haltbar, praktisch einsetzbar und enthält ein großes Spektrum an konzentrierten Inhaltsstoffen. Besonders hervorzuheben ist der hohe Gehalt an Anthocyanen, Vitamin C und Calcium. Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems, einem normalen Energiestoffwechsel sowie der normalen Funktion des Nervensystems bei. Außerdem schützt es unsere Zellen vor oxidativem Stress, erhöht die Eisenaufnahme und wirkt Müdigkeit entgegen. Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion, sorgt für den Erhalt normaler Knochen und Zähne und spielt eine wichtige Rolle bei Zellteilung und -spezialisierung.

Verwendungshinweise für Bio Hibiskuspulver

Hibiskuspulver ist vielseitig einsetzbar und wertet mit seinem intensiv-fruchtigen Geschmack Speisen und Getränke auf. Verwenden Sie abhängig von Ihren persönlichen Präferenzen 1 bis 2 Teelöffel zu Müsli, Frischkornbrei, Joghurt, selbstgemachtem Eis, Desserts oder Süßspeisen. Hibiskus ist außerdem ein super Durstlöscher. Das Pulver macht sich daher auch gut in Säften, Smoothies oder Shakes auf Fruchtbasis. Wer es simpler mag, kann einfach ein paar Löffel in Wasser auflösen, um eine schnelle, selbstgemachte Hibiskusblütenschorle genießen. Das Pulver kann auch als Tee zubereitet werden, dafür einfach mit warmem Wasser aufgießen. **Schmeckt nicht nur köstlich, sondern macht durch die leuchtend rote Farbe auch noch richtig gute Laune!**

Rezept mit Hibiskuspulver: Cashew-Kokos-Riegel

Zutaten für ca. 8-10 Riegel:

- 120 g [Cashewkerne](#) oder [Cashewbruch](#)
- 60 g [Kokosraspeln](#)
- 12 g [Agavendicksaft](#)
- 50 g [Mandelmus](#)
- 60 g [Medjool Datteln](#)
- 5 TL Hibiskuspulver

für den Guss

- 3 TL [Cashewmus](#)
- 3 TL [Kokosöl](#)

Zubereitung:

Datteln entsteinen. Cashews, Kokosraspel, Agavendicksaft, Datteln, Mandelmus und 3 TL Hibiskuspulver in einer leistungsfähigen Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Eine Kastenform oder



Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Masse darin gleichmäßig verteilen und fest andrücken. Dabei kann eine kleine Teigrolle hilfreich sein. Das Ganze entweder für ca. 30 Minuten im Gefrierfach oder einige Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Nach dem Kaltstellen für den Guss in einem warmen Wasserbad Kokosöl mit Cashwemus glattrühren. Riegelmasse aus der Form nehmen und in Form schneiden. Alles mit Guss beträufeln und mit den restlichen 2 TL Hibiskuspulver bestreuen. In einem luftdichten Behälter aufbewahrt, halten sich die Hibiskuspulver-Riegel im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Wissenswertes zu Hibiskusblüten - der Basis für Hibiskuspulver

Botanische Informationen, Herkunft & Tradition von Hibiscus Sabdariffa

flower-2356773_960_720

Der Hibiskus ist ein Malvengewächs (*Malvaceae*), mit rund 300 verschiedene Arten. Hibiskuspflanzen kommen als Strauch und als Baum vor. Die Bäume werden bis zu fünf Meter hoch. Besonders auffällig sind jedoch seine großen Blüten, die in den verschiedensten Farben anmuten. Ursprünglich ist Hibiskus in den Tropen beheimatet. Dort werden die Hibiskus Blüten seit langer Zeit geschätzt. Nach hawaiianischer Tradition stehen sie für Respekt und Macht. Auf Borneo trägt die Braut bei der Hochzeit eine Hibiskusblüte im Haar. Und in Afrika bereitet man aus den Blüten leuchtend rote Tees zu. In Deutschland kennt man den Hibiskus eher als Zierpflanze. Erst nach und nach wurde man auch hier auf die vielen Vorzüge beim Verzehr aufmerksam. Andere gebräuchliche Bezeichnungen für Hibiskus sind Eibisch, Strauch- oder Roseneibisch, Syriacus und rote oder afrikanische Malve.

Anbau, Ernte & Verarbeitung der Bio Hibiskusblüten für Topfruits Hibiskuspulver

Die für unser Pulver verwendeten Hibiskusblüten kommen aus Ägypten und werden dort nach kontrolliert biologischen Standards angebaut und nachhaltig produziert. Blütezeit des Hibiskus ist zwischen Juli und September. In dieser Zeit werden die Blüten gesammelt, schonend getrocknet und dann fein vermahlen. Das Ergebnis ist ein **100 % natürliches Hibiskus-Blütenpulver mit hohem Nährstoffgehalt und längerer Haltbarkeit in Premiumqualität**. Anschließend wird das Hibiskuspulver in Dosen verpackt und ist bereit für den Verkauf.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Hibiskuspulver in Bio-Qualität

Zutaten: 100 % Hibiskusblüten* getrocknet und gemahlen. - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Schwangeren Frauen wird empfohlen, keinen Hibiskus zu verzehren.

Herkunftsland: Ägypten; Produziert in Polen

Lagerung: Bitte trocken und kühl lagern, in einem dicht schließenden Behälter

Inhalt: 300g

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Hibiskuspulver - 300g, Bio kbA, natur, ideal für Smoothies"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	205 kj
Brennwert kcal	49 kcal
Fett	3.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	11.3 g
davon Zucker	10.7 g
Ballaststoffe	40 g
Eiweiß	1.0 g
Salz	<0.1 g