Papayastücke bio kbA, natur, schonend getrocknet, Sri Lanka

Bio Papayastücke - 100 % naturbelassen und ungesüßt – aus vollreifen Lady Papaya

Unsere getrockneten Bio Papayastücke sind 100 % naturbelassen, ungeschwefelt und ohne Zuckerzusatz - sie bieten ein exotisches Geschmackserlebnis und sind ideal als ein gesunder Snack oder eine vielseitige Ergänzung in der Küche. Besonders hoch ist ihr Gehalt am sekundären Pflanzenstoff Beta Carotin. Dieses wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt und trägt zur Erhaltung normaler Haut und Sehkraft sowie zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Zwar haben getrocknete Papaya keinen so hohen Vitamin C Gehalt wie frische Früchte, aber sie enthalten ein Vielfaches an Mikronährstoffen, Ballaststoffen und Enzymen als diese. Dies macht unbehandelte Trockenfrüchte generell zu einem besonderen und konzentrierten Powerfood. Sowohl frische als auch getrocknete Papaya werden basisch verstoffwechselt. Unsere getrockneten Papayastücke schmecken nicht nur richtig klasse, sondern sie liefern auch Energie und sorgen für Schwung zur richtigen Zeit – egal ob zu Hause, bei sportlichen Aktivitäten oder unterwegs.

Vorteile der getrockneten Bio Papaya auf einen Blick

Bio-Papaya

- 100 % Bio-Qualität aus vollreifen Früchten
- schonend getrocknet und ungeschwefelt
- angenehm süß & fruchtig
- ohne Zuckerzusatz oder andere Zusätze
- Reich an wertvollen Pflanzeninhaltsstoffen (z.B. Ballaststoffe, Beta-Carotin)
- vielseitig einsetzbar - pur, im Müsli oder als Snack

Besonderheiten unserer getrockneten Bio Papaya

Als Trockenfrüchte sind Papayas reich an Ballast- und Phytonährstoffen – und stillen den Heißhunger ebenso gut wie Süßigkeiten. Durch den Wasserentzug bei der Herstellung enthält getrocknete Papaya eine hohe Konzentration an natürlichen Ballaststoffen, Enzyme und Antioxidantien. Ballaststoffe unterstützen sanft die Verdauung und fördern eine optimale Darmflora. Pflanzliche Enzyme dienen als Verdauungshelfer und kurbeln als Biokatalysatoren den Stoffwechsel an. Eine Besonderheit der Bio-Papaya ist ihr Reichtum am Enzym Papain. Papain hilft der Pflanze bei der Schädlingsabwehr und uns Menschen beim Verdauen von Proteinen. Beta Carotin wirkt – wie andere Carotinoide auch – stark antioxidativ und trägt als Vorstufe von Vitamin A zu unserer Versorgung mit Mikronährstoffen bei. Auch die enthaltene Fruchtsäure beeinflusst unseren Organismus positiv.

Verwendungshinweise für getrocknete Papaya

Unsere getrockneten Papayastücke sind vielseitig einsetzbar:

- **Snack:** Pur für zwischendurch
- **Müsli:** Eine fruchtige Ergänzung für das Frühstück
- **Obstsalat:** Verleiht tropischen Obstsalaten eine besondere Note
- **Smoothies:** Nach dem Einweichen einfach pürieren
- **Backen:** Für Kuchen oder Müsli

Um die Papayastücke weicher zu machen, weichen Sie sie vor der Verwendung über Nacht in Wasser ein. Das Einweichwasser kann weiterverwendet werden, z. B. für Smoothies oder Dressings.

Wissenswertes zur Papaya und ihrer Verarbeitung

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.

Papayas und das Enzym Papain

Wie bereits erwähnt, ist getrocknete Papaya reich am Enzym Papain. Papain ist ein proteolytisches (d.h. eiweißspaltendes) Verdauungsenzym, das sich aus über 200 Aminosäuren aufbaut. Es erleichtert insbesondere die Verdauung von Proteinen und wirkt antioxidativ sowie entzündungshemmend. Je reifer die Früchte, desto höher ist auch ihr Papaingehalt. Im Milchsaft der Baummelone und anderer Melonenbaumgewächse kommt es sogar in noch

höherer Konzentration vor als im Fruchtfleisch (deswegen wird es auch als Latex Proteinase bezeichnet), im Gegensatz zur Frucht ist dieser jedoch nicht essbar.

Tipp für unsere getrocknete Bio Papaya

Getrocknete Papayas werden in der Regel aus sehr reifen Früchten hergestellt. So hat die Frucht beim Zeitpunkt der Trocknung einen besonders hohen Gehalt an Vitaminen und Mikronährstoffen. Damit haben sie einen weiteren entscheidenden Vorteil gegenüber der Frischware, welche in der Regel unreif geerntet wird, da diese auf dem Transportweg noch nachreift. So kann man ganze Papayas hier in Deutschland meistens nur unreif und mit schwachem natürlichem Aroma kaufen. Viele Kunden sind deshalb begeistert von dem tollen Aroma der RED LADY Papaya. Ihren köstlichen Geschmack entfalten die Papayastücke besonders dann, wenn man diese vor dem Zerkauen ein wenig im Mund behält (da sie etwas trockener sind).

Einige Infos zu unserem Bio Projekt in Sri Lanka unter anderem auch für die Papayastücke

- Es werden ausschließlich vollreife und kontrolliert biologisch angebaute Früchte verarbeitet
- Die Früchte stammen aus Permakultur ähnlichen Mischkulturen im Nord-Osten von Sri Lanka
- Mischkulturen aus Kokos, Ananas, **Papaya** und Bananen
- Keine Monokulturen
- Betrieben werden die Plantagen von kleinbäuerlichen Kooperativen, welchen wir Vertragssicherheit geben
- Verwendung von Bio-Kompost aus eigener Herstellung
- Die Produktionsstätten genügen höchsten hygienischen Standards und sind nach HACCP zertifiziert.
- Die Bio-Projekte in Sri Lanka bieten Einkommen und Lebensgrundlage für über 600 Familien
- Anbau und Vermarktung erfolgen nach den Bedingungen des Fairen Handels

Informationen zur Herstellung unserer Bio getrockneten Papaya Stücke

Bio Papayas sind gewöhnlich etwas trockener und fester im Biss als etwa unsere Papaya Stücke aus Thailand. Die Papya aus Sri Lanka werden aus Haltbarkeitsgründen etwas dünner geschnitten und länger getrocknet und auch nicht in Papayasaft eingelegt, was die thailändischen Papayastücke etwas weicher macht. Dagegen werden sie schonend in speziellen Trocknungsöfen getrocknet, wobei Temperaturen von 45-55 °C erreicht werden. Der Erhalt wertvoller pflanzlicher Inhaltsstoffe ist daher bei diesen besser als bei den Thai Papayas.

Getrocknete Bio Papayastücke – Exotik für jeden Tag

Unsere Papayastücke sind völlig naturbelassen und damit echter Genuss ohne Reue. Ob zum einfach so Knabbern, als exotische Zutat zum morgendlichen Müsli oder als tolle Ergänzung für einen tropischen Obststalat – unsere getrockneten Papayastücke aus biologisch nachhaltigem Anbau bringen das gewisse Extra auf Ihren Teller! Die Trockenfrüchte schmecken übrigens auch sehr lecker in Smoothies. Damit die Stücke weicher werden und sich leichter pürieren lassen, weichen Sie diese am besten vorher über Nacht in Wasser ein.

Jetzt Bio Papaya kaufen & die tropische Süße genießen!

Erleben Sie den puren Genuss sonnengereifter Papayas - ganz ohne künstliche Zusätze. Bestellen Sie jetzt die Topfruits Bio Papaya und entdecken Sie eine natürliche, fruchtige Leckerei, die gesund und köstlich zugleich ist!

Allgemeine Informationen zur Topfruits getrockneten Bio Papaya

Zutaten: 100 % Papaya* - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Vakuum-, PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Papayastücke bio kbA, natur, schonend getrocknet, Sri Lanka"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1314 kj
Brennwert kcal	310 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	68 g
davon Zucker	63 g
Ballaststoffe	7.0 g
Eiweiß	3.7 g
Salz	<0.1 g