Spinatpulver, Spinat gemahlen - 400g, natur, vegan

Spinatpulver – 100 % Natur – aus frischen, getrockneten & gemahlenen Spinatblättern – in der 400 g Dose

Topfruits Spinatpulver ist 100 % naturrein und ohne Zusatzstoffe. Für die Herstellung verwenden wir frische Spinatblätter, die schonend getrocknet zu einem feinen Pulver vermahlen werden. **In Spinatpulver stecken konzentrierte natürliche Mikronährstoffe wie Kalium, Eisen, Mangan, Calcium und Vitamin K sowie der sekundäre Pflanzenstoff Beta Carotin.** Es hat einen feinen Eigengeschmack nach Spinat, sodass es sich zur Verwendung in Speisen und Getränke aller Art eignet. Säfte, Smoothies, Shakes, Frischkornbrei, Müsli, Suppen, Salatsoßen oder Gemüsegerichte – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Einfach mal Spinat Pulver kaufen und als Superfood Ihrem persönlichen Lieblingsgericht ausprobieren!

Vorteile von Topfruits Spinat Pulver auf einen Blick

Image not found or type unknown
spinatpulver-marzipan-schnitte

- 100 % natürliches Spinatblattpulver
- schonend getrocknet und fein vermahlen
- reich an Kalium, Eisen und Mangan
- Quelle für Calcium und Vitamin K
- enthält natürliches Beta Carotin
- für grüne Smoothies, bunten Teig und Soßen

Was ist das Besondere an unserem Spinatpulver?

Dank schonender Herstellung liegen in unserem Spinatpulver die Mikronährstoffe und sekundären Pflanzenstoffe von frischen Spinatblättern hochkonzentriert vor. Topfruits Spinat Pulver enthält natürliches Kalium, Calcium, Eisen und Mangan und ist eine Quelle für Vitamin K. Kalium hilft bei der Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks, sorgt dafür, dass unser Nervensystem gut funktioniert, und trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei. Calcium wird für normale Knochen und Zähne benötigt, hat eine Funktion bei der Zellteilung und -spezialisierung und unterstützt die Tätigkeit unserer Verdauungsenzyme. Eisen trägt zu einer normalen Blutbildung, einem normalen Sauerstofftransport und zur Verringerung von Müdigkeit bei. Mangan schützt unsere Zellen vor oxidativem Stress und ist wichtig für die normale Bildung von Bindegewebe sowie einen normalen Energiestoffwechsel. Und Vitamin K ist der normalen Blutgerinnung zuträglich. Sie sehen also, Spinatpulver kaufen lohnt sich :)

Verwendung von Spinatpulver

Image not found or type unknown
top-view-1248949_960_720

Unser Spinatpulver ist sehr fein, hat eine tolle grüne Farbe und ist praktisch und vielseitig verwendbar. Es wertet nicht nur Ihren grünen Smoothie auf, sondern eignet sich auch als Zutat für Salatdressings, Soßen oder Gemüsegerichte. Außerdem ist Spinatpulver optimal zum Färben von selbstgemachtem Nudel-, Brot- oder Kuchenteig geeignet.
Für einen leckeren Spinat Smoothie empfehlen wir 2 EL (ca. 12 g) Spinatpulver in 500 ml Flüssigkeit. Probieren Sie es mal aus, und wer weiß – vielleicht fühlen Sie sich ja auch so wohl damit wie der Seemann und Comic-Held Popeye :)

Wissenswertes zu Spinatpulver

Botanische Informationen zu Spinat

Echter Spinat (*Spinacia oleracea*) wird auch als Garten- oder Gemüsespinat bezeichnet. Er gehört zur Familie der Fuchsschwanzgewächse (*Amaranthaceae*) und kommt ursprünglich aus Südwestasien. Wo genau der Spinat seinen Ursprung hat, ist allerdings nicht gänzlich geklärt. Forscher vermuten seinen Ursprungsort im Gebiet zwischen Turkmenistan und dem Iran. Nach Europa kam der Spinat wahrscheinlich im 8. Jahrhundert, als die Mauren ihn nach Spanien brachten. Der deutsche Mönch und Pflanzenkenner Albertus Magnus erwähnte die Pflanze bereits im 13. Jahrhundert in seinen Schriften. Nachweislich eroberte der Spinat jedoch erst im 16. Jahrhundert auch deutsche Gärten. Beim Spinat handelt es sich um ein einjähriges Krautgewächs. Er hat eine rötliche Wurzel und aufrechte, hellgrüne bis gelbliche Stängel. Spinatpflanzen werden zwischen 0,5 – 1 Meter hoch. Ihre Blätter sind an den Stielen wechselständig angeordnet und haben eine saftige, grüne Farbe. Spinatblätter werden üblicherweise als Blattgemüse verzehrt.

Spinatpulver: Anbau, Ernte und Verarbeitung der Spinatblätter

Image not found or type unknown
spinach-1427360_960_720

Am besten gedeiht Spinat in der kalten Jahreszeit. Deshalb ist es auch eines der ersten Gemüse, das im Frühling erntereif ist. An seinen Wachstumsstandort hat der Spinat keine besonderen Ansprüche, er bevorzugt jedoch feuchte Böden und Halbschatten. Besonders beliebt sind noch junge Spinatblätter – auch bekannt als Babyspinat – da diese einen geringeren Oxalsäure-Gehalt haben. Unser Spinatpulver wird aus ganzen, frischen Spinatblättern hergestellt. Diese werden zunächst getrocknet und anschließend gründlich vermahlen. So entsteht aus dem Spinat ein feines Pulver, das durch den Wasserentzug ein breites Spektrum an konzentrierten Mikronährstoffen enthält.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Spinatpulver

Inhalt: 100 % Spinatblattpulver
Lagerung: Kühl, trocken und fest verschlossen lagern, in einem dicht schließenden Behälter.
Inhalt: Membrandose

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Spinatpulver, Spinat gemahlen - 400g, natur, vegan"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1003 kj
Brennwert kcal	240 kcal
Fett	3.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	7.3 g
davon Zucker	5.6 g
Ballaststoffe	21.6 g
Eiweiß	33.7 g
Salz	0.681 g