

Kakaopulver 100%, Bio kbA, (Cacaobohnen, leicht entölt, gemahlen)

Bio Criollo Kakaopulver – leicht entöltes Kakaopulver – schokoladiger Geschmack – alkalisiert

Topfruits Bio Kakaopulver, das ist Kakao aus besten Criollo Kakao-Bohnen, geschält, leicht entölt (Fettgehalt von 20-22 %) und gemahlen. Dieser spezielle Kakao hat mit industriell hergestelltem Kakaopulver nichts zu tun. Das schwach entölte Bio Kakaopulver ist aufgrund der schonenden Herstellungsweise besonders aromatisch und alle wichtigen natürlichen Bestandteile bleiben erhalten. Das bedeutet purer, herber Kakaogenuss für den Vitalstoff-Freund, mit einem hohen Anteil wertvoller Radikalfänger (Polyphenole). Die Criollo Kakaobohnen, aus denen das Bio Kakaopulver hergestellt wird, zählen zu den edelsten unter den Edel-Kakaos. Übrigens, Kakao macht glücklich! Unser Kakaopulver ist ideal für gesundheitsbewusste Menschen, die den Geschmack von Schokolade schätzen, aber Ihrer Gesundheit etwas Gutes tun wollen – Genuss direkt aus der Natur!

Vorteile unseres Bio Kakaopulvers

bio-kakaopulver-trinkschokolade

- beste Qualität aus kontrolliert biologischem Anbau
- reich an Eisen, Kalium, Magnesium und Zink
- unverfälschter Kakaogeschmack
- praktisch verwendbar in Speisen und Getränken

Besonderheiten von Topfruits Kakaopulver Bio

Naturreines Kakaopulver ist reich an Magnesium, Eisen, Zink und Kalium. Voraussetzung für optimales Wohlbefinden, eine stabile Psyche und starke Nerven ist eine ausreichende Versorgung unseres Organismus mit bestimmten Mikronährstoffen.

- **Magnesium** ist wichtig für die Funktionsfähigkeit von Psyche & Muskeln
- **Eisen** trägt zu einer normalen Blutbildung & kognitiven Funktion bei
- **Zink** spielt eine wichtige Rolle für Haut & Haare, den Säure-Basen Stoffwechsel sowie die Gedächtnisleistung
- **Kalium** ist wichtig für eine normale Funktion des Nervensystems & hält einen normalen Blutdruck aufrecht

Kakaopulver enthält zudem reichlich zellschützende Antioxidantien und liefert eine Vielzahl an sekundären Pflanzenstoffen, darunter Anandamid, Tryptophan, Phenylethylamin, Theobromin und Kakao-Polyphenole. Anandamid, ein körpereigenes Endorphin, das auch in Kakao vorkommt, kann das Wohlbefinden steigern und für Glücksgefühle sorgen. Die essentielle Aminosäure Tryptophan ist notwendig für die Synthese von Serotonin, welches als Neurotransmitter eine beruhigende Wirkung auf das psychische Gleichgewicht hat. Zudem tragen Kakao-Flavanole, als Teil der Polyphenole, zur Erhaltung der Elastizität der Blutgefäße bei und fördern einen gesunden Blutfluss.

Topfruits Kakaopulver Bio besteht als echtes Naturprodukt aus ganzen, gemahlene Kakaobohnen. Industrieller Kakao wird häufig aus gerösteten Kakaobohnen hergestellt und zusätzlich mit Zucker versehen. Unser Bio Kakaopulver besteht hingegen aus der reinen Kakao-Bohne und kommt ohne zusätzlichen Zuckerzusatz aus. Andere Anbieter stehen in der Kritik, weil sie in ihre Rezepturen Kaliumcarbonat hineinmischen. Calciumcarbonat ist ein Lebensmittelzusatzstoff, welches häufig in minderwertigen Kakaopulvern als Rieselhilfe eingesetzt wird und welcher die im Kakao enthaltenen Antioxidantien bindet und in ihrer Wirkung abschwächt. Unser Bio Kakaopulver kommt ohne Zusatzstoffe aus – bei uns kaufen Sie die reinen, gemahlene Kakaobohnen! **Lese-Tipp: Interessante Informationen zum besonderen Wert der Vitalstoffe in Kakao finden Sie in dem [Bestseller von Prof. Dr. med. Richard Beliveau - Krebszellen mögen keine Himbeeren.](#)**

Verwendungsmöglichkeiten für Bio Criollo Kakaopulver

Das Bio Kakaopulver bietet vielfältige Verwendungsmöglichkeiten – ideal zur Herstellung von Shakes, im Frühstücksbrot oder in der Mischung mit Trockenfrüchten. Für eine naturbelassene Trinkschokolade einfach 1 -2 TL des Bio Kakaopulvers zusammen mit einem Süßungsmittel Ihrer Wahl (z.B. Stevia, Xylit) in ein wenig Wasser anrühren und mit Wasser oder Nussmilch aufgießen. Wenn Sie sich ein wenig Abwechslung am Frühstückstisch wünschen, einfach ein paar Teelöffel Bio Kakaopulver in Müsli, Porridge und Co. einrühren. Besonders raffiniert schmeckt die Kombination aus gemahlenem Kakao gemischt mit getrockneten Cranberries, diese bietet gleichzeitig auch einen enormen ernährungsphysiologischen Mehrwert. Übrigens können Sie mit unserem Bio Kakaopulver auch einfach Schokolade, schokoladige Bliss Balls oder andere Snacks herstellen. Eine Videoanleitung für die Zubereitung leckerer Nussriegel, die sich auch für die Keto-Ernährung eignen, finden Sie hier: <https://www.youtube.com/watch?v=hIEd9rvlS10>

Tipp: Wenn man den vollen Nutzen aus den Kakaopulver Vitalstoffen ziehen möchte, dann sollte man Kakao nicht zusammen mit tierischer Milch verwenden. Untersuchungen zeigen, dass durch das Milcheiweiß die wertvollen Polyphenole aus dem Kakao als Radikalfänger unwirksam gemacht werden.

Der nachfolgende Drink mit Bio Kakaopulver ist der ideale, leichte und schnell gemachte Start in den Tag. Nach Jahreszeit und zur Abwechslung können statt Kakao auch frische Beeren, wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder auch mal eine Banane genommen werden. Statt mit dem Maronimehl kann man ein milchähnliches, veganes Getränk auch mit Erdmandelflocken, schwarzem Sesam, Hanfnüssen, mit Cashew oder Mandelkernen herstellen.

Bio-Agroforest-Projekt Ecuador

Veganer Schoko-Powerdrink mit Kakaopulver Bio und Esskastanienmehl

- 1 Esslöffel leicht entöltes Kakaopulver
- 3 Esslöffel Esskastanienmehl
- 1 Esslöffel Rapslecithin
- 300 ml Wasser

Wissenswertes zu Bio Kakaopulver

Ungeröstetes Kakaopulver ist nicht gleich roh

Unser Bio Kakaopulver ist ungeröstet und ohne Zusätze. Der Begriff Rohkost darf theoretisch bei Kakao nicht verwendet werden – auch, wenn dies alle tun. Laut der Vorgabe für rohe Lebensmittel dürfen diese nicht über 42 °C erhitzt werden. Streng genommen entspricht auch ungeröstetes Kakaopulver bereits nicht mehr dieser Vorgabe. Der Grund ist der natürliche Prozess der Fermentation, dem **alle Kakaobohnen** ausgesetzt sind. Direkt nach der Ernte gären die Kakaobohnen in ihrem weißen Fruchtfleisch, um sie auf natürlichem Wege vom Fruchtfleisch der Kakaofrucht zu trennen. Die Temperatur im Inneren kann hierbei auf bis zu 70 °C ansteigen. Danach werden die Kakaobohnen in der Sonne getrocknet, bevor sie weiterverarbeitet werden. Sowohl beim Fermentieren als auch beim Trocknen ist der Kakao Temperaturen ausgesetzt, die keine Rohkost-Qualität gewährleisten. Wir bei Topfruits legen Wert darauf, unser Bio Kakaopulver so naturbelassen wie möglich an unsere Kunden zu liefern. Deshalb achten wir beim Einkauf auf eine Verarbeitung bei möglichst niedrigen Temperaturen. Weitere Informationen zum Thema ?Roh Kakao? finden Sie unter folgendem Link: <https://kakaoliebe.com/warum-roh-kakao-ein-marketinghype-ist/>

Herkunft unseres Bio Kakaopulvers

Kakaobohnen mit Fruchtmarm

Die Kakaobohnen für unser Bio Kakaopulver stammen aus einem Bio-

Agroforst Projekt in Ecuador. Mit diesem Pilot-Projekt soll der ökologische und vielfältige Anbau in Ecuador gefördert werden. In Agroforst-Systemen werden vielerlei Kulturen wie Banane, Kakao, Kaffee, Kurkuma, Kardamom oder auch Pfeffer nebeneinander angebaut. Dieses spezielle Anbauverfahren mit einer hohen Vielfältigkeit an Kulturen bringt ökologische Vorteile und somit langfristig auch ökonomische Vorteile für die bewirtschaftenden Betriebe. Im Agroforstanbau werden hohe Mengen an Kohlenstoff aus der Atmosphäre gebunden und die Biodiversität gefördert. Zudem wird der Erosion durch Wind und Wetter entgegengewirkt und Humus aufgebaut, wodurch die Bodenfruchtbarkeit langfristig erhalten bleibt.

Interessantes über Kakao

Kakaobäume (*Theobroma cacao*) können beeindruckende 12 Meter hoch werden. Es handelt sich um immergrüne Pflanzen, die das ganze Jahr über blühen und Früchte tragen. Die Kakaofrüchte variieren in Farbe von grünlich bis gelb oder rot, können bis zu 30 cm groß werden und wiegen bis zu einem halben Kilo. Jede Frucht enthält etwa 25 bis 50 Samen, die als Kakaobohnen bekannt sind.

Die Kakaoschote, oft als der "Schatz der Azteken" bezeichnet, hat eine faszinierende Geschichte, die vor 3000 Jahren im Amazonasgebiet Mittelamerikas begann. Die Azteken nutzten Kakaobohnen aufgrund ihres hohen Werts sowohl als Opfergaben als auch als Zahlungsmittel. Darüber hinaus verwendeten sie die Bohnen zur Zubereitung eines Getränks, dem sie heilende Kräfte zuschrieben. Dies veranlasste den Botaniker Carl von Linné, Kakao den Namen "Speise der Götter" zu geben. Der Kakao wurde auch mit aphrodisierenden Eigenschaften in Verbindung gebracht. Während der Kolonialzeit etablierte sich der Anbau von Kakaobohnen auf Plantagen. Heute wird Kakao in vielen tropischen Regionen der Welt angebaut, wo das warme und feuchte Klima ideale Bedingungen für das Wachstum der Kakaopflanzen bietet.

***Alkalisierung bei Kakaopulvern bezeichnet einen Prozess, bei dem Kakaobohnen oder -masse mit einer Alkali-Lösung behandelt werden. Dies verändert den pH-Wert, wodurch das Kakaopulver milder und dunkler wird und sich besser in Flüssigkeiten löst.**

Allgemeine Informationen zu Topfruits Kakaopulver Bio

Zutaten: 100 % Kakaobohnen** schwach entölt - **aus kontrolliert biologischem Anbau

Lagerung: Kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter.

Inhalt und Lieferumfang: 250 g und 400 g werden in einer Pappdose geliefert, 1000 g liefern wir als Nachfüllbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Kakaopulver 100%, Bio kbA, (Cacaobohnen, leicht entölt, gemahlen)"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1569 kj
Brennwert kcal	379 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	11.4 g
Ballaststoffe	28 g
Eiweiß	19.8 g
Salz	0.1 g