Bitterpulver-Plus - 200g - für Top Verdauung, erweiterte Rezeptur mit 10 Bitterkräuter

Bitterpulver-Plus – erweiterte Rezeptur mit 10 bewährten Bitterkräutern – für Top Verdauung – 200g

100 % natürliches Bitterpulver aus zehn erlesenen Bitterkräutern in überwiegender Bioqualität. Topfruits ?Bitterpulver Plus? ist unsere neue und erweiterte Mischung aus bewährten Bitterkräutern wie Mariendistel, Wermut und Beifuß. Das Bitterkräuterpulver kombiniert die kraftvollen Eigenschaften verschiedener Bitterstoffe, die in der heutigen Ernährungsweise vielfach fehlen. Bereits Hildegard von Bingen erkannte und schätzte den Wert von Bitterkräuter-Kombinationen. Mit unserem Bitterpulver kaufen Sie nur das Beste für eine optimale Verdauung!

Verwendungshinweise für unsere Bitterkräuter Mischung

Einfach 1 Messerspitze vor dem Essen auf die Zunge geben, gut einspeicheln und 1 Glas Wasser nachtrinken. Es ist wichtig den Bitterstoff Impuls bereits im Mund zu setzen, da hierüber eine Fülle von positiven Stoffwechselprozessen in Gang gesetzt werden. Aus diesem Grund ist es auch wenig effektiv, Bitterstoffe als Kapseln zu nehmen und diese einfach zu schlucken. Damit wird nur ein Bruchteil des erwünschten Effektes erzielt.

Vorteile von Bitterpulver Plus auf einen Blick

Zutaten-Bitterpulver-Bitterglueck

- mit zehn erlesenen Bitterkräutern
- viele Zutaten haben Bioqualität
- mit den wertvollen Bitterkräutern Beifuß und Wermut
- Bitterstoffe sind wichtig für eine gute Verdauung
- praktisch anzuwenden in Speisen und Getränken
- von Natur aus vegan & glutenfrei

Was ist das Besondere an unserer Gewürtzmischung?

Unsere wohlüberlegte Komposition von ausgewählten Krautern bietet ein breites Spektrum an ätherischen Ölen und wertvollen Bitterstoffen in hoher Konzentration. Die vegane Mischung vereint die Kraft 10 getrockneter und gemahlener Bitterkräuter: Beifuß, Wermutkraut, Mariendistelsamen, Bio Anis, Bio Kümmel, Bio Fenchel, Bio Schafgarbenkraut, Bio Kardamom, Artischocke sowie Löwenzahn. **Somit ist unser Bitter Pulver das einzige in unserem Sortiment, in dem überwiegend Bio-Kräuter verwendet werden.** Die wichtigsten Zutaten sind unserer Erfahrung nach Beifuß und Wermut. Beifuß sticht aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung an Bitterstoffen und seinem hohem Gehalt an Sesquiterpenlactonen heraus. Wermut gilt als bitterstes, bei uns heimisch wachsendes Kraut und sollte ebenfalls in keiner Bittermischung fehlen.

Die Bedeutung von Bitterstoffen in unserer Ernährung

Früher waren Bitterstoffe fester Bestandteil von Lebensmitteln und wurden in der traditionellen Naturheilkunde sehr geschätzt. Weil die breite Masse der Konsumenten heutzutage jedoch süß und salzig bevorzugt, hat die Lebensmittelindustrie den bitteren Geschmack mittlerweile aus vielen Pflanzen herausgezüchtet. Dabei handelt es sich um eine gravierende Fehlentwicklung, denn Bitterstoffe haben für unseren Organismus sehr viele Vorzüge. **Mithilfe von Bitterstoffen produziert unser Magen mehr Magensäure, unsere Leber wird angeregt und auch Bauchspeicheldrüse und Gallenblase können besser arbeiten.** Außerdem wirkt der bittere Geschmack adstringierend und dient so als ganz natürlicher Appetitzügler, so dass wir uns nicht überessen. Nur mithilfe einer ausreichenden Zufuhr an Bitterstoffen kann unser Körper genügend Phyto- und Mikronährstoffe aus der Nahrung aufnehmen und einen Basenüberschüss produzieren. Reich an Bitterstoffen sind bestimmte Bitterkräuter wie die in unserem natürlichen Bitter-Pulver, aber auch Chicorée, Ingwer, Radicchio, Rucola und andere Wildkräuter.

Wissenswertes zu den Bitterkräutern aus unserer Mischung

Beifuß Bitterstoffe

Beifuß wird auch Gewöhnlicher bzw. Gemeiner Beifuß oder Gewürzbeifuß genannt. Das ausdauernde Kraut wächst in der Regel zwischen 60 und 200 Zentimeter hoch und gehört zur Familie der Korbblütler. Beifuß trägt fiedrige Laubblätter und weiße Blüten an einem grünlichen oder bräunlichen bis dunkelvioletten Stängel. Seine Heimat sind Europa, die gemäßigten Regionen Asiens und Nordafrika. Für den bitteren Geschmack des Beifußes sind bestimmte sekundäre Pflanzenstoffe seiner ätherischen Öle verantwortlich, sogenannte Sesquiterpenlactone.

Anis gehört zur Pflanzenfamilie der Doldenblütler und stammt ursprünglich aus den Regionen östlich des Mittelmeers, unter anderem Albanien und Kroatien. Sein Name lässt sich auf die lateinische Bezeichnung *anisum* zurückführen, welche wiederum an das griechische Wort für ?Dill? angelehnt ist, mit welchem die Anisgewächse früher verwechselt wurden. Es handelt sich um ein einjähriges Kraut mit Wuchshöhen von 10 bis 60 cm, welches sich optisch durch einen stark verzweigten Stängel und herzförmige, gefiederte Blätter auszeichnet. Von Juni bis September blüht die Pflanze in Form von weißen Dolden mit mehreren Zentimetern Durchmesser, welche von den Blütenstielen – den sogenannten ?Döldchenstrahlen? – ausgehen. Zwischen August und September reifen die stark aromatischen Anisfrüchte heran. Ihr kräftiges Aroma verdanken die Samen den reichlich enthaltenen ätherischen Ölen. 2014 wurde Anis zur Heilpflanze des Jahres gekürt.

Fenchel Bitterstoffe

Fenchel ist bekannt für seine großen, hellgrünen bis weiße Knollen, die wie Gemüse zubereitet werden können. Als Herkunftsort des Fenchels gelten das Mittelmeergebiet und die westlichen Teile Asiens. Auch in Europa wurde er bereits im Mittelalter in Klostergärten angebaut. Hauptsaison für Fenchel ist der Zeitraum zwischen Juni und Oktober. Typisch für Fenchel ist sein kräftiger, würziger Duft und Geschmack, welcher ein wenig an den von Anis erinnert. Diesen verdankt er seinem hohen Gehalt an Monoterpenen und ätherischen Ölen.

Wermutkraut gehört zur Familie der Korbblütler. Es handelt sich um eine ausdauernde, krautige Pflanze mit einer Höhe zwischen 40 und 60 cm. Die ursprüngliche Heimat von Wermut sind die gemäßigten Zonen Eurasiens und Nordafrika. Wermutblätter sind von gräulich-grüner Farbe und verströmen einen stark aromatischen Geruch. Seine gelben Blüten wachsen rispenförmig aus den Blattstielen heraus und erinnern an kleine Knoten. Den Hauptbestandteil seiner Bitterstoffe machen die sogenannten Sesquiterpenlactone aus, darunter insbesondere Absinth. Der Begriff ?Wermutstropfen? bedeutet so viel wie ?mit bitterem Beigeschmack?, und ist auf den bitteren Geschmack der Pflanze zurückzuführen.

Schafgarbe Bitterstoffe

Die **Schafgarbe** ist ebenfalls ein Korbblütler und wird ca. 100 cm hoch. Schafsgarbenkraut wächst in Eurasien und Nordamerika wild an Wiesen, Äckern und Wegrändern. Der Halbstrauch trägt wenige, längliche und stark gefiederte Blätter. Im frühen Sommer bildet er weiße bis rosafarbene Zungenblüten in Doldenrispen aus. Natürliche pflanzliche Inhaltsstoffe der Gewächse sind ätherische Öle mit Monoterpenen (z.B. Campher und Cineol) und Sesquiterpenen (z.B. Guaianolide, Achillicin).

Kardamom ist ein ausdauerndes Kraut aus der Gattung der Ingwergewächse. Es erreicht Wuchshöhen zwischen 2 und 3 Metern und bildet ein ausgeprägtes Rhizom aus. Ursprünglich war es nur in West- und Südostasien heimisch, fand aber über Handelswege auch nach Europa. Das wertvollste am Kardamom sind seine kleinen braunen bis schwarzen Samen, welche auch als ?Kardamomen? bezeichnet werden. Sie wachsen geschützt in grünlich-gelben Kapselhüllen heran. Kardamom Samen enthalten rund 7 % ätherisches Öl mit wertvollen Monoterpenen wie Cineol, Limonen, Linalool und Hydroxyzimtsäure. Deshalb schmecken sie würzig-scharf und erinnern ein wenig an Muskat.

Artischocke Bitterstoffe

Bei **Artischocken** handelt es sich um distelartige Blattgemüse aus der Familie der Korbblütler. Sie wachsen etwa 0,5 – 2 Meter in die Höhe. Ihre grünlich-violetten Blütenstände erinnern an eine Krone und schmecken zartbitter bis herb. Die im Inneren liegenden Artischockenherzen gelten als typische Delikatesse für den Mittelmeerraum. Besonderer Inhaltsstoff der Pflanze ist der Bitterstoff Cynarin aus der Gruppe der Hydroxyzimtsäuren. Aufgrund ihrer besonderen Wirkung wurde die Artischocke im Jahr 2003 zur Heilpflanze des Jahres gewählt.

Kümmel wird auch als Echter oder Gemeiner Kümmel bezeichnet und wird der Familie der Doldenblütler zugeordnet. Er gehört zu den ältesten bekannten Gewürzen, die es gibt. Es handelt sich um ein krautiges Gewächs, das zwischen 0,3 und 1,2 Metern hoch wird. Von Mai bis Juli blüht Kümmel in strahlend weißen Dolden, die optisch denen der Anis-Pflanze ähneln. Seine länglichen Blätter sind mehrfach gefiedert. Im Sommer reifen die hell- bis dunkelbraunen Samen heran. Diese Kümmelkörner verströmen bei Zerreiben einen charakteristischen Duft, welchen sie insbesondere den ätherischen Ölen Carvon und Limonen verdanken.

Löwenzahn Bitterstoffe

Der **Löwenzahn** ist eines unserer bekanntesten heimischen Wildkräuter. Ursprünglich stammt er aus Eurasien, ist mittlerweile jedoch über die gesamte nördliche Erdhalbkugel verbreitet. Der Korbblütler wächst zwischen 10 und 30 Zentimetern in die Höhe. Seinen Namen verdankt der Löwenzahn seinen langen, unregelmäßig stark gezahnten Blättern. Von April bis Mai trägt er auffällige, gelbe Blüten. Nach dem Verblühen bilden sich die typischen weißen ?Pusteblumen?, deren kleine Flugschirme sich durch den Wind verbreiten. Häufig vorkommende Löwenzahn Bitterstoffe sind unter anderem Taraxacin und Lävulin.

Mariendistelsamen gehören zu den bekanntesten und potentesten Bitterkräutern. Botanisch gesehen ist die Mariendistel ein Korbblütler und wird den Astern zugeordnet. Natürlicherweise verbreitet ist sie insbesondere im Mittelmeerraum. Dort wächst sie bevorzugt auf trockenen und steinigen Böden. Die 20 cm bis 1,5 Meter großen Pflanzen sind durch ihre langen Dornen und auffälligen lila Blüten einfach identifizierbar. Genutzt werden jedoch hauptsächlich die Samen der Mariendistel. Diese sind reich am natürlichen Bitterstoff Siylmarin (Silybin). Dieser sekundäre Pflanzenstoff ist eine Mischung aus vier natürlichen Flavonolignanen.

Allgemeine Informationen zu unserem Bitterpulver

Zutaten: 10 % Beifuß gemahlen, Bio Anis gemahlen, 10 % Mariendistelsamen gemahlen, Bio Kümmel gemahlen, Bio Fenchel gemahlen, 10 % Wermutkraut gemahlen, Bio Schafgarbenkraut gemahlen, Bio Kardamom gemahlen, Artischocke gemahlen, Löwenzahn gemahlen.
Inhalt: 200g Dose

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Bitterpulver-Plus - 200g - für Top Verdauung, erweiterte Rezeptur mit 10 Bitterkräuter"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1297.2 kj
Brennwert kcal	310.7 kcal
Fett	7.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	29.9 g
davon Zucker	21.2 g
Ballaststoffe	27.5 g
Eiweiß	17.0 g
Salz	0.5 g