YaCocoa - Natur-Kakaostückchen (Kakaonibs) mit Yaconsyrup, Bio kbA, Rohkost

Bio Kakaonibs mit Yacon Sirup (Theobroma cacao Criollo & Smallanthus sonchifolius yacon) – nur getrocknet in Rohkostqualität

Probieren Sie YaCocoa, unser leckerer Snack aus herben Kakaonibs und leicht süßem Yaconsirup mit Gute-Laune-Effekt! Kakao regt die Bildung von anregenden Wohlfühlstoffen im Gehirn an, etwa Dopamin und Serotonin. Die mit Yakon Sirup umhüllten Kakaostücke schmecken süßlich-herb, nicht ganz so bitter wie Kakaonibs pur. Yacon ist durch seinen Inulin Gehalt auch ernährungsphysiologisch eine gute Ergänzung. So können auch Diabetiker die Topfruits Yacon Kakaonibs genießen. Ideal zum pur Knabbern oder als Topping fürs Müsli oder den Smoothie – naschen ohne schlechtes Gewissen!

Vorteile von Bio Kakaonibs mit Yacon Sirup auf einen Blick

- mit Yaconsirup überzogene Kakaostücke
- 100 % Natur, ohne künstliche Zusatzstoffe oder zusätzlichen Zucker
- aus kontrolliert biologischem Anbau
- geeignet für die Rohkost-Ernährung
- mit dem natürlichen Präbiotikum Inulin
- rein pflanzlich (vegan)

Verwendungshinweise für Kakaonibs mit Yaconsirup

Yacon-Kakaonibs sind der perfekte Snack für gesundheitsbewusste Menschen und eine ausgefallene Zutat in der kalten Küche. Weil sie so lecker schmecken, kann man sie als ernährungsphysiologisch sinnvollere Süßigkeiten-Alternative einfach pur knabbern. Aber auch gemischt mit Nusskernen, einer unserer Nussmischung oder auch zusammen mit Trockenfrüchten (z.B. Rosinen oder Cranberries) machen sich die Stückchen gut. Wer mag, kann sie sich direkt zum Frühstück über das Müsli oder den Porridge streuen. Kakaostücke mit Yacon eignen sich aber auch gut als Zutat für eine bunte Acai Bowl oder als Topping für Smoothies, Joghurt oder andere süße Speisen. Natürlich können Sie die Yakon-Kakao-Stücke auch zum Backen nutzen, dabei geht allerdings ihre Rohkostqualität verloren. Deshalb verwenden sie diese besser für Rohkost-Backwaren wie z.B. rohe Snackriegel, Energiekugeln oder Brownies.

YaCocoa – Hochwertiger Edelkakao trifft auf inulinreichen Yaconsirup

Diese Kombination aus Kakaonibs und Yacon Sirup ist eine ideale Alternative zu herkömmlichen Süßigkeiten. Der leckere Premium-Snack besteht aus naturbelassenen Zutaten, enthält nur pflanzeneigenen Zucker und hat dank Yacon Sirup mit natürlichem Inulin einen weniger starken Anstieg des Blutzuckerspiegels zur Folge als andere Kohlenhydrate oder industrielle Knabbereien. Anders als unsere regulären Kakao-Nibs schmecken diese deshalb auch süßer und milder. So sind sie möglicherweise auch eine Option für gesundheitsbewusste Menschen, denen die puren Kakaostücke zu bitter sind, die aber von den wertvollen Eigenschaften der Kakaobohnen profitieren möchten.

Wissenswertes zu Kakaobohnen

Kakaobohnen

Image not found or type unknown

Unsere Kakaonibs mit Yacon Sirup werden aus der Edelkakaosorte Criollo hergestellt. Kakaopflanzen wachsen in tropischen Regionen mit warmem und feuchtem Klima, gerade Südamerika ist bekannt für seine aromatischen Kakaosorten. Die kleinen Bohnen wachsen gut geschützt in den großen, schweren Kakaofrüchten heran. Nach der Ernte werden diese aufgebrochen und die Kakaosamen schonend an der Luft getrocknet und von ihrer harten Außenschale befreit. Ihr natürlich herbes Aroma ist sehr speziell und nicht jedermanns Sache – dieses wird bei diesem Produkt allerdings durch das angenehm süße Yakonsirup schön ausbalanciert. Im Gegensatz zu industriell hergestellter und stark verarbeiteter Schokolade sind unsere Kakaostücke ein reines Naturprodukt. Sie enthalten eine hohe Konzentration an wertvollen Mikronährstoffen, sekundären Pflanzenstoffen sowie Antioxidantien und kommen ohne zusätzliches Fett oder raffinierten Zucker aus. Übrigens soll Kakao glücklich machen, denn die kleinen braunen Bohnen enthalten die koffeinähnliche Substanz Theobromin sowie die essentielle Aminosäure Tryptophan. Tryptophan ist die Vorstufe von Serotonin, welches als ?Glückshormon? eine wichtige Rolle für unser psychisches Wohlbefinden spielt.

Wissenswertes zur Yaconwurzel

Yakon sind ganz besondere Knollen, da sie in erhöhter Konzentration den präbiotischen Ballaststoff Inulin enthalten. Yaconwurzeln schmecken von Natur aus süßlich und werden deshalb auch als ?unterirdisches Obst? bezeichnet. Trotz ihrer natürlichen Süße haben sie einen niedrigen glykämischen Index, sodass die enthaltenen Kohlenhydrate nur langsam ins Blut gelangen und den Blutzuckerspiegel folglich nur langsam ansteigen lassen. Mit ca. 18 % Inulin zählen Yaconknollen zu den Pflanzen mit dem höchsten bekannten Inulingehalt. Auch roher Yakonsirup ist noch eine sehr gute Inulinquelle. Wasserlösliche Ballaststoffe (Präbiotika) wie Inulin können vom menschlichen Verdauungstrakt nicht verdaut werden und dienen im Dickdarm unseren nützlichen Darmbakterien als Nahrung. Wer sich präbiotisch ernährt, profitiert von einer florierenden Darmflora und einer verbesserten Verdauung. Weiterhin produzieren wohlgenährte Probiotika kurzkettige Fettsäuren mit entzündungshemmender Wirkung, welche zuverlässig unsere Darmschleimhaut schützen. Nicht zuletzt sitzt im Darm übrigens auch der größte Teil des Immunsystems.

Herkunft und Anbau von Kakaonibs & Yacon

Für unsere Bio Yakon Kakaostücke nutzen wir Premium Kakaobohnen und Yakons aus Peru. Unser Lieferant AcanChia ist in verschiedene Bio-Projekte in Südamerika involviert, welche dort die soziale und ökologische Nachhaltigkeit unterstützen und den Bewohnern vor Ort Arbeit und Einkommen nach Fairtrade Maßnahmen ermöglichen. Die Produzenten legen Wert auf biologischen Anbau, so stammen die meisten Produkte – wie auch unsere Kakaonibs mit Yaconsirup – aus zertifiziertem Bio-Anbau. Der ökologische Landbau erfolgt nach strengen EU-Richtlinien, und alle Produkte werden umfangreich kontrolliert und geprüft. Während die Erzeugung des Produkts vor Ort überwacht wird, werden gleichzeitig die engen Beziehungen zwischen Landwirten und Produzenten gepflegt. So werden die Lieferanten mehrmals pro Jahr vor Ort an der Produktionsstätte besucht und regelmäßig einer Evaluierung unterzogen. Zudem betreibt das Unternehmen auch wissenschaftliche Forschung zu gesunder Ernährung und den dafür benötigten Rohstoffen.

Verarbeitung von rohen Bio Kakaonibs mit Yacon Sirup

Unsere YaCocoa Yacon Kakaonibs in Bioqualität bleiben dank schonender Verarbeitung so naturbelassen wie möglich. Yacon Sirup wird aus ganzen Yakon-Wurzeln produziert, indem diese zunächst zerkleinert und gepresst und anschließend durch Wasserentzug bis zur Sirupkonsistenz eingedickt werden. Die Kakaonibs werden aus ganzen Kakaobohnen hergestellt, indem diese mechanisch zerkleinert werden. Diese kleinen Kakaostücke werden dann mit natürlichem Yaconsirup überzogen. Zu keinem Zeitpunkt der Produktion werden Temperaturen von über 40 °C überschritten, sodass die Qualität der Lebensmittel sich nicht durch Erhitzen reduziert und wertvolle Pflanzeninhaltsstoffe weitestgehend erhalten bleiben. So besteht unser Kakao-Yakon Mix zu 100 % aus natürlichen und ursprünglichen Zutaten, es finden keine künstlichen Zusatzstoffe oder weitere unerwünschte Zutaten Verwendung.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Kakaonibs mit Yacon Sirup

Zutaten: 70 % Kakao* Criollo, 30 % Yaconsirup*. - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: Für maximale Haltbarkeit möglichst kühl lagern und vor Feuchtigkeit schützen.
Verpackung: 300 g in Plastiktüte, 500 g im Standbodenbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "YaCocoa - Natur-Kakaostückchen (Kakaonibs) mit Yaconsyrup, Bio kbA, Rohkost"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2137 kj
Brennwert kcal	526 kcal
Fett	39.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	24.7 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	19.9 g
Ballaststoffe	23.5 g
Eiweiß	10.6 g
Salz	<0.05 g