Heidelbeerpulver, Wildheidelbeeren, bio kbA, gefriergetrocknet - ideal für Smoothies und Müsli

Bio Heidelbeerpulver, gefriergetrocknet – 100 % Natur – Fruchtpulver aus der ganzen Waldheidelbeere – antioxidativ

Unser Premium Bio Heidelbeerpulver besteht aus vollreifen und aromatischen Waldheidelbeeren und ist reich an antioxidativen Pflanzenfarbstoffen. Das ballaststoffreiche Fruchtpulver besteht aus 100 % Frucht und wird schonend gefriergetrocknet, um alle wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Es enthält keinerlei Zusatzstoffe und ist kein instantpulver. Unser naturreines Waldheidelbeeren Pulver ist ungesüßt, ohne Zugabe von Zucker und anderen Süßungsmittel – daher schmeckt es nicht nur intensiv fruchtig & aromatisch, sondern auch leicht säuerlich bis herb. Das naturreine Superfood ist ideal für Smoothies, Müslis, Porridge oder selbstgemachte Desserts.

Vorteile von Topfruits Bio Heidelbeerpulver

- 100 % Fruchtpulver, aus gefriergetrockneten Waldheidelbeeren, ohne Zusätze
- kontrolliert biologischer Anbau
- antioxidativ, enthält reichlich sekundäre Pflanzenstoffe
- ballaststoffreich
- sehr ergiebig & lange haltbar
- vielseitig verwendbar, ideal für Smoothies

Besonderheiten des Topfruits Bio Heidelbeerpulvers aus wilden Waldheidelbeeren

Bio Waldheidelbeeren sind bekannt für ihre hohe Konzentration an Flavonoiden und Anthocyanen. Diese roten und blauen Pflanzenfarbstoffe gehören zur Stoffgruppe der Polyphenole und zeichnen sich durch ihr hohes antioxidatives Potential und positive Effekte auf unser Wohlbefinden aus. Die pflanzeneigenen Substanzen wirken stark entzündungshemmend, antioxidativ, machen freie Radikale unschädlich und schützen unsere Zellen vor oxidativem Stress. Flavonoide und Anthocyane findet man auch in blauen Weintrauben, Aroniabeeren oder schwarzen Maulbeeren. Wilde Blaubeeren enthalten auch viele weitere Mikronährstoffe, darunter Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Zudem verbessert unser gefriergetrocknetes Pulver aus ganzen Waldheidelbeeren die Versorgung mit Ballaststoffen, von denen wir in der typisch westlichen Ernährung in der Regel deutlich zu wenige aufnehmen und welche für unsere Verdauung von großer Bedeutung sind. In unserem Bio Heidelbeerpulver liegen diese wertgebenden Inhaltsstoffe durch Wasserentzug bei der Trocknung konzentrierter vor als in der frischen Frucht.

Verwendungstipps für unser natürliches Bio Heidelbeer-Fruchtpulver

Unser Topfruits Bio Waldheidelbeerpulver ist sehr ergiebig – 1 bis 2 Esslöffel pro Tag genügen, um Smoothies, Müslis oder Porridge eine fruchtige Note zu verleihen. Es eignet sich auch hervorragend für Desserts, Backwaren und andere süße Speisen. Da es ein echtes Fruchtpulver ist, löst es sich nicht vollständig auf. Instant-Pulver sind zwar besser löslich, enthalten jedoch meist weniger wichtige Inhaltsstoffe. Vermeiden Sie den gleichzeitigen Verzehr mit Milchprodukten, da das enthaltene Milcheiweiß (Casein) die Wirkung der Antioxidantien abschwächen kann. Pflanzliche Alternativen wie Hafer- oder Nussdrink sind zu bevorzugen. Gönnen Sie sich mit unserem Bio Wildheidelbeerpulver eine fruchtige und mikronährstoffreiche Ergänzung zu Ihrer täglichen Ernährung.

Rezept-Tipp mit Wildeidelbeerpulver: Fruchtiger Proteinshake

Zutaten:

- 2 EL Proteinpulver (z.B. Protein-Mix ERS, geschmacksneutral)
- 2 EL Bio Heidelbeerpulver
- 200-250 ml Flüssigkeit (Wasser, Saft oder pflanzliche Milchalternative)

Zubereitung:

1. Geben Sie das Protein- und Heidelbeerpulver zusammen mit 200-250 ml der gewählten Flüssigkeit in einen Shaker und schütteln Sie, bis sich das Pulver gut aufgelöst hat.
2. Sofort genießen und die fruchtige Blaubernote erleben!



Wissenswertes über Bio Heidelbeerpulver

Waldheidelbeeren & ihre wertvollen Inhaltsstoffe

Seinen ernährungsphysiologischen Wert verdankt unser Bio-Heidelbeerpulver den verwendeten wilden Waldheidelbeeren. Im Handel unterscheidet man zwischen Kultur- und Waldheidelbeeren (botan. *Vaccinium myrtillus*). Kulturheidelbeeren sind größer, schmecken süßer und haben zwar eine blaue Schale, aber helles Fruchtfleisch. Wilde Heidelbeeren, wie die in unserem Fruchtpulver, sind im Gegensatz dazu kleiner und säuerlich-aromatisch. Waldheidelbeeren sind sowohl innen als auch außen von Natur aus dunkelblau bis schwarz gefärbt, was auf einen extrem hohen Anteil an Proanthocyanidinen, Flavonolen und anderen Polyphenolen hinweist.

Diese natürlichen Pflanzenfarbstoffe gehören zu den Polyphenolen und sind für ihre antioxidativen Eigenschaften bekannt. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat bestätigt, dass Vitamin C in Heidelbeeren zur normalen Funktion des Immunsystems, zur Verringerung von Müdigkeit und zur normalen Kollagenbildung für Haut, Knochen und Blutgefäße beiträgt. Auch enthalten Heidelbeeren natürliche Ballaststoffe, die zur normalen Verdauung beitragen.

Herstellung des Topfruits Bio Heidelbeerpulvers

Für unser 100 % natürliches Beerenpulver aus Bio-Waldheidelbeeren werden echte Früchte gefriergetrocknet und vermahlen – ohne künstliche Zusätze. Die ursprünglichen Blaubeeren werden vollreif geerntet. Dank Vollreife ist die Konzentration an wertgebenden Pflanzeninhaltstoffen besonders hoch. Für 1 kg gefriergetrocknetes Bio-Heidelbeerpulver werden ca. 7 kg frische Heidelbeeren verwendet. Direkt nach der Ernte werden die Wildheidelbeeren durch ein spezielles Gefriertrocknungsverfahren möglichst schonend getrocknet. Die reifen Heidelbeeren werden gefroren, durch Wasserentzug bei Unterdruck (Vakuum) getrocknet und zu einem feinen Pulver vermahlen. Die Gefriertrocknung ist ein besonders schonendes Trocknungsverfahren und ideal für temperaturempfindliche Produkte wie Beeren. Es ist nicht zu erwarten, dass bei der Verarbeitung Temperaturen von 42 °C oder höher auftreten. Das Prinzip beruht auf dem direkten Übergang der festen in die gasförmige Phase von Wasser (Sublimation), wobei die ursprüngliche Struktur der Heidelbeeren, deren Aromastoffe und Vitamine erhalten bleiben. Viele wertvolle Beeren Inhaltsstoffe liegen danach konzentriert vor. Deshalb hat das Bio-Heidelbeerpulver von Natur aus eine intensive, blaue Farbe und ein kräftiges Aroma, ohne Farbstoffe oder künstliche Aromen. Auch die Haltbarkeit des Pulvers verlängert sich durch die Gefriertrocknung auf natürliche Weise, ohne künstliche Konservierung.

Jetzt Bio Heidelbeerpulver kaufen & die Kraft der Wildheidelbeere genießen!

Entdecken Sie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten unseres hochwertigen Bio Heidelbeerpulvers und bereichern Sie Ihre Ernährung mit diesem natürlichen Superfood. Jetzt bestellen & von der reinen Qualität profitieren!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Heidelbeerpulver

Zutaten: Heidelbeerpulver* aus gefriergetrockneten Wildheidelbeeren* - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Membrandose

Zum Produkt

Topfruits

Nährwertangaben zum Produkt "Heidelbeerpulver, Wildheidelbeeren, bio kbA, gefriergetrocknet - ideal für Smoothies und Müsli"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1000 kj
Brennwert kcal	239 kcal
Fett	3.8 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	38 g
Ballaststoffe	31 g
Eiweiß	3.8 g
Salz	0.02 g