Erdbeerpulver, gefriergetrocknet - 200g, 100% Erdbeeren

Erdbeerpulver – gefriergetrocknet – fein gemahlen – ballaststoffreich – 100 % Natur – 200g Dose

Mit unserem Erdbeerpulver kaufen Sie ein naturreines und hocharomatisches Vollfruchtpulver aus ganzen, vollreifen Erdbeeren in Top-Qualität. Dank schonender Herstellung durch Gefriertrocknung und feinem Vermahlungsgrad von <0,85mm sind gemahlene Erdbeeren praktisch verwendbar und reich an gut bioverfügbaren Pflanzeninhaltsstoffen. Erdbeerpulver ist tiefrot, schmeckt säuerlich-fruchtig und von Natur aus intensiv nach Erdbeere – ohne künstliche Farbstoffe oder Aromen. Der köstliche Erdbeergeschmack verfeinert Müsli und Porridge, Säfte, Smoothies, Shakes oder Desserts.

Vorteile des Topfruits Erdbeerpulvers auf einen Blick

- 100 % Natur aus ganzen Erdbeeren, reines Fruchtpulver ohne Zusätze
- Gefriergetrocknet für bestmöglichen Erhalt von Aroma & Nährstoffen
- antioxidativ, enthält konzentrierte sekundäre Pflanzenstoffe
- Feines Erdbeerpulver – schnell löslich und ideal dosierbar
- sehr ergiebig und vielseitig verwendbar

Was macht unser Erdbeerpulver besonders?

Als echtes LEBENSmittel bietet Erdbeerpulver antioxidative pflanzeneigene Inhaltsstoffe in erhöhter Konzentration. Das Fruchtpulver wird möglichst schonend aus der reifen Erdbeere hergestellt, ohne künstliche Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel. Gefriergetrocknete Erdbeeren enthalten Polyphenole wie Flavonoide und Anthocyane, Phenolsäuren wie Ellagsäure sowie natürliche Salicylsäure. Als wertvolle Antioxidantien schützen sie unsere Zellen vor freien Radikalen und verhindern oxidativen Stress.

Viele andere Erdbeerprodukte wie Tiefkühl-Beeren stammen aus China, unsere Erdbeeren für das feine Fruchtpulver kommen hingegen aus der Türkei und sind sonnengereift. Eine Alternative mit ähnlichen Inhaltsstoffen und etwas anderem Geschmack ist unser Himbeerpulver oder Pink Powder.

Anwendungstipp für Topfruits Erdbeerpulver gefriergetrocknet



Erdbeerpulver bringt mehr fruchtigen Genuss in die Vital-Küche! Die gemahlenen Erdbeeren schmecken zum Frühstück in Müslis, Haferbrei sowie im (veganen) Joghurt. Auch in Süßspeisen und Desserts wie Pfannkuchen, Energiekugeln oder Obstsalat macht sich das Pulver aus gefriergetrockneten Erdbeeren gut. Erdbeerpulver eignet sich auch zum natürlichen Färben von Lebensmitteln und verleiht süßen Saucen oder Backwaren eine kräftig rote Farbe. Sie können das gefriergetrocknete Fruchtpulver auch in Flüssigkeiten wie Wasser, Saft, Smoothies oder Shakes einrühren. Oder Sie verwenden das Pulver mit dem leckeren Geschmack als erfrischend-spritzige Vital-Schorle zusammen mit Vitalsäften wie Aronia- oder Granatapfelsaft. Bitte das Erdbeerpulver nicht zusammen mit Milch verwenden, denn das Casein aus Milchprodukten bindet die enthaltenen Antioxidantien und schmälert ihre Wirkung. Aber natürlich können Sie das Fruchtpulver aus gemahlenen Erdbeeren mit Milchalternativen wie Mandel-, Walnuss-, Soja- oder Hafermilch mischen.

Rezept-Tipp mit Topfruits gefriergetrocknetem Erdbeerpulver: Chia-Pudding mit Erdbeerpulver

Zutaten für 2 Portionen:

- 60 g Chia Samen
- 400 ml Kokoswasser (alternativ pflanzliche Milch)
- 2 TL gefriergetrocknetes Erdbeerpulver
- 2 TL Kokoschips oder frisches Obst für das Topping

Zubereitung:

1. Erdbeerpulver im Kokoswasser lösen, Chiasamen darin mit einer Gabel gut verrühren.

2. Mindestens 30 Minuten oder über Nacht quellen lassen.
3. Chia-Pudding mit Kokoschips bzw. frischem Obst garnieren.

Wissenswertes über Erdbeeren

Botanisch ist die Erdbeere eigentlich keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht. Die eigentlichen "Früchte" sind die kleinen Samen bzw. Nüsschen, welche außen auf der Erdbeerhaut sitzen. Damit zählt die Erdbeere – wie die Hagebutte – zu den Scheinfrüchten und ist offiziell eine Nuss. In Deutschland sind Erdbeeren nur zwischen Mai und Juli reif und Früchte aus dem Ausland schmecken nur wenig aromatisch. Topfruits Erdbeer-Pulver aus vollreifen Erdbeeren können Sie das ganze Jahr über genießen!

Herstellung gefriergetrockneter Erdbeeren als Pulver

erdbeerpulver-aus-gefriergetrockneten-erdbeeren

1 kg Erdbeerpulver entspricht etwa 6 - 7 kg frischen Erdbeeren. Für unser Premium Erdbeerpulver werden reife Früchte gepflückt, gewaschen und schonend gefriergetrocknet. Anschließend werden die Erdbeeren fein gemahlen. Durch die Gefriertrocknung bleiben wertgebende Pflanzeninhaltsstoffe bestmöglich erhalten und liegen durch den Wasserentzug konzentriert vor. Dadurch ist Erdbeerpulver auch auf natürliche Weise länger haltbar – denn schimmeln können nur die frischen Früchte. Während frische Erdbeeren zu 90 % aus Wasser bestehen und schnell verzehrt werden müssen, hält sich unser Pulver mit minimaler Restfeuchte monatelang und lässt mehr Zeit für Genuss.

Jetzt unser Topfruits Erdbeerpulver kaufen & den Sommer genießen!

Bringen Sie das volle Aroma von Erdbeeren das ganze Jahr über auf Ihren Teller – ganz ohne Zusatzstoffe. Das Pulver aus gefriergetrockneten Erdbeeren steckt voller antioxidativer Inhaltstoffe und lässt sich vielseitig verwenden.

Allgemeine Hinweise zum Erdbeerpulver

Zutaten: 100 % Erdbeeren, gefriergetrocknet und gemahlen.
Lagerung: Kühl und trocken, luftdicht verschlossen, vor Feuchtigkeit und Licht / Sonne schützen.
Verpackung: Schraubdose

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Erdbeerpulver, gefriergetrocknet - 200g, 100% Erdbeeren"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1420 kj
Brennwert kcal	337 kcal
Fett	3.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	51 g
Ballaststoffe	19 g
Eiweiß	7.8 g
Salz	0.02 g