

Rote Bete Chips, Rohkost, natur, aus deutschem Anbau

Rote Beete Chips – naturbelassen und in Rohkost-Qualität – schonend getrocknet – reich an Magnesium und Betanin

Topfruits Rote Bete Chips sind komplett naturbelassen, schonend getrocknet. Die in dünne Scheiben geschnittene Rote Beete der Sorte Robuschka zeichnen sich durch ihren intensiven und aromatischen, süßlich-fruchtigen Geschmack sowie ihre rot-lila Farbe aus. Sie sind ungesalzen, ungewürzt sowie ohne Fettzusatz. Unsere Rohkost Gemüsechips schmecken sehr lecker, einfach so zum Knabbern als Snack mit gesundheitlichem Mehrwert. Rote Beete ist reich an Magnesium und Eisen. Die Knolle liefert zudem wertvolle Ballaststoffe sowie den sekundären Pflanzenstoff Betanin, ein natürliches Antioxidans. **Mit 100 Gramm Rote Bete Chips sichern Sie sich die geballte Nährstoffpower von rund 700 Gramm frischer Roter Beete.** Die frische Rote Beete für unsere knackig-knusprigen Gemüsechips kommen von Bauern aus Niedersachsen, am Rande der Hildesheimer Börde. Die Knollen werden vollreif geerntet, weiterverarbeitet und schonend in Rohkost-Qualität getrocknet.

Vorteile der Topfruits getrockneten Rote Beete Chips

roten-bete-chips-mit-dip

- 100 % naturbelassene Gemüsechips, aus hochwertigen Rote-Bete-Scheiben
- ohne Zuckerzusatz & künstliche Aromen
- reich an Magnesium und Eisen
- mit dem natürlichen Antioxidans Betanin
- aromatischer Rote-Bete-Geschmack
- ideal als gesunder Snack

Verwendungshinweise für unsere getrockneten Rote Beete Scheiben

Unsere Rote Beete Chips sind ein idealer Knabber-Spaß – ob Zuhause oder Unterwegs. Die Gemüsechips können Sie einfach pur genießen oder ihnen ganz nach Wunsch mit Gewürzen eine eigene Geschmacksnote verleihen. Wir empfehlen, die Rote Beete Scheiben direkt aus der Tüte zu verzehren und die Tüte anschließend gut zu verschließen. Dadurch können Sie verhindern, dass die Chips allzu zäh werden. Sie können die Gemüsechips auch in einen luftdicht verschließbaren Behälter umfüllen und daraus genießen. Die getrocknete Rote Beete ist aber nicht nur eine gesunde Knabberei. In der Küche bietet sie **vielfältige Verwendungsmöglichkeiten**. Wenn Sie die Chips aus Roter Beete zerkleinern, erhalten Sie eine perfekte Auflage für Brot oder Brötchen und auf Cremes oder Salaten ein farblich ansprechendes Topping mit gesundheitlichem Mehrwert. Eingeweicht können die getrockneten Rote Beete Scheiben wie frische Gemüsescheiben weiterverarbeitet werden. Die Einweichzeit sollte hierbei ca. 45 Minuten betragen. Auf diese Weise lassen sich die Rote Bete Chips in Rohkostsalaten, als Carpaccio und als Suppeneinlage verwenden.

Wissenswertes zu Rote Bete Chips

Die Rote Beete - Ein vitalstoffreiches Gemüse

Die Rote Beete ist eine der vitalstoffreichen Wurzelgemüsearten. Eine unverwechselbare Eigenschaft von Roter Beete ist deren knallig rot-violette Farbe. Diese entsteht durch das natürlich enthaltene Flavonoid Betanin. Dieser sekundäre Pflanzenstoff kann dazu beitragen, unseren Körper vor Zellschäden, Zellveränderungen und Entzündungsprozessen zu schützen. Das strahlend rote Gemüse wird auch gerne als natürliches Färbemittel eingesetzt. **In der frischen Roten Beete (Beta vulgaris) sind einige nennenswerte Mengen an Mineralstoffen wie Eisen, Folsäure und Magnesium sowie B-Vitamine und Vitamin C enthalten.** Charakteristisch für die rote Rübe ist auch ihr leicht erdiger Geruch und Geschmack. Dieser kommt durch den bicyclischen Alkohol Geosmin, welcher in der Erde enthalten ist, zustande. Es gibt das Wurzelgemüse auch als gelb-orangene oder sogar weiße Knolle. Die Rote Beete ist die wohl bekannteste, saftigste und am häufigsten verwendete Sorte. Dagegen ist die gelbliche Variante am süßesten und mildesten und die weiße Version am härtesten und aromatischsten. Aufgrund ihrer wertvollen Nährstoffe und gesundheitlicher Vorteile wurde die Rote Beete vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt zum Gemüse des Jahres 2023 und 2024 gewählt.

Die Herkunft und Geschichte der Roten Beete

Die Rote Beete (Beta vulgaris) ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und gehört zur Familie der Fuchsschwanzgewächse (Amaranthaceae). Ursprünglich stammt sie aus dem Mittelmeerraum und Vorderasien. Bereits die alten Römer und Griechen schätzten die Rote Beete nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe. Heute wird sie weltweit angebaut und ist in vielen traditionellen Küchen fester Bestandteil der Ernährung.

Farbstoffe & Antioxidantien – Die Kraft der Betalaine

Ihre kräftige rote bis violette Farbe verdankt die Rote Beete dem natürlichen roten Pflanzenfarbstoff Betanin, welcher zur Pflanzenfarbstoffgruppe Betalaine zählt. Diese sekundären Pflanzenstoffe wirken als Antioxidantien, die die Pflanze vor äußeren Einflüssen wie UV-Strahlen schützen. Auch in der menschlichen Ernährung werden Antioxidantien geschätzt, da sie dazu beitragen, Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.

Jetzt Bio Rote Bete Chips von Topfruits kaufen & bewusst genießen!

Erleben Sie den einzigartigen Geschmack von **knuspriger, natürlich getrockneter Roter Beete** – ein gesunder Snack für zwischendurch oder als raffinierte Zutat in Ihrer Küche. Probieren Sie es aus und genießen Sie bewusste Knabbermomente!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Rote Beete Chips

Zutaten: 100 % Rote Beete in Scheiben

Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in einem dicht schließenden Behälter

Verpackung: Vakuumbbeutel

[Zum Produkt](#)
Example Company

Nährwertangaben zum Produkt "Rote Bete Chips, Rohkost, natur, aus deutschem Anbau"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1409 kj
Brennwert kcal	334 kcal
Fett	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	63 g
davon Zucker	54 g
Ballaststoffe	17 g
Eiweiß	11 g
Salz	0.5 g