Maulbeeren hell, Bio kbA, naturgetrocknet, honigsüßer Knabberspaß in Rohkostqualität

Weiße Maulbeeren getrocknet – Bio- & Rohkost-Qualität – hell & honigsüß – 100 % naturell – naturgetrocknet

Topfruits getrocknete weiße Maulbeeren schmecken honigsüß und sind deutlich süßer als die schwarzen. Mit ihrem feinen Honigaroma eignen sie sich perfekt als alternatives und naturbelassenes Süßungsmittel. Unsere getrockneten weißen Maulbeeren haben Premium-Qualität, kommen aus kontrolliert biologischem Anbau und sind 100 % natürlich. Dank schonender Trocknung eignen sie sich zudem für die rohköstliche Ernährung. Durch ihren festen Biss lassen sich die weißen Maulbeeren getrocknet prima knabbern oder wie Rosinen im Frühstück oder in Backwaren verwenden. Frische Beeren sind äußerst lager- und druckempfindlich, weshalb Maulbeeren als Trockenfrüchte praktischer sind. Indem die weißen Maulbeeren getrocknet werden, liegen wertvolle Inhaltsstoffe wie Ballaststoffe und Antioxidantien in konzentrierter Form vor.

Vorteile von Topfruits weiße Maulbeeren Bio auf einen Blick

weisse-maulbeeren-getrocknet-auf-loeffel

- **100 % naturbelassen:** Aus kontrolliert biologischem Anbau, ungeschwefelt und ohne Zuckerzusatz.
- **Rohkostqualität:** Schonend naturgetrocknet, um hitzeempfindliche Vitamine und Enzyme zu bewahren.
- **Mit wertvollen Ballaststoffen**
- **Honigsüß & vielseitig verwendbar:** Ideal als honigsüßer Snack, im Müsli oder als gesundes Topping für Bowls.

Was macht unsere getrocknete weißen Maulbeeren besonders?

Unsere weißen Maulbeeren getrocknet aus der Türkei überzeugen durch ihre natürliche Honigsüße, ihr feines Aroma und ihre wertvollen Inhaltsstoffe. Die vollreifen Früchte stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und werden direkt nach der Ernte schonend naturgetrocknet. Dadurch erhalten sie ihre charakteristische, leicht knusprige Konsistenz und bleiben in Rohkostqualität. Auf zugesetzten Zucker, Schwefel und andere Zusatzstoffe verzichten wir vollständig.

Besonders wertvoll ist ihr hoher Ballaststoffgehalt von 8,9 g pro 100 g. Ballaststoffe sind ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung und unterstützen eine normale Verdauungsfunktion. Darüber hinaus enthalten weiße Maulbeeren natürliche sekundäre Pflanzenstoffe, darunter Polyphenole, die aufgrund ihrer antioxidativen Eigenschaften wissenschaftlich untersucht werden. Ob pur als süßer Knabberspaß, kombiniert mit Nüssen oder als natürliche Süße im Müsli und Porridge – Topfruits weiße Maulbeeren verbinden unverfälschten Genuss mit dem ernährungsphysiologischen Mehrwert einer naturbelassenen Frucht.

Weiße Maulbeere getrocknet als alternatives Süßungsmittel

Verzichten Sie auf chemische Süßstoffe und süßen Sie lieber mit getrockneten weißen Maulbeeren. Schonend getrocknet schmecken die Früchte deutlich süßer als direkt vom Baum, da sich der natürliche Fruchtzucker durch den Wasserentzug konzentriert. Im Gegensatz zu raffiniertem Industriezucker lässt die Fruktose aus Maulbeeren im Verbund der ganzen Frucht den Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigen und wirkt deshalb schonender auf unseren Organismus. Gleichzeitig liefern die Beerenfrüchte Ballast- und Mikronährstoffe und hochwertige Energie.

Wie werden die getrockneten weißen Maulbeeren verwendet?

Getrocknete weiße Maulbeeren in Bio Qualität lassen sich vielfältig in eine vollwertige und naturnahe Ernährung integrieren. Durch ihren krossen Biss sind sie pur oder zusammen mit Nüssen eine leckere und vitalstoffreiche Knabberei. Weil getrocknete Maulbeeren kaum Feuchtigkeit abgeben, bleiben Nüsse in einer selbst gemischten Nusskern-Maulbeere-Mischung lange knackig. Sie eignen sich zudem prima als natürliche Zuckeralternative, da der Geschmack der weißen Maulbeeren getrocknet an Honig erinnert. Dafür einfach eine Handvoll getrocknete Maulbeeren zum täglichen Müsli, Porridge oder Frischkornbrei geben – und schon kann man sich das Süßen auf andere Weise sparen. Die Beeren lassen sich auch gut für die Verwendung in Smoothies oder in den Mixer geben und sind als Topping für Acai-Bowls beliebt. Wer sich gerne in der Küche ausprobiert, kann die weißen Maulbeeren als Backzutat für Kekse oder Kochen nutzen.

Rezept mit weiße Maulbeeren getrocknet: Kokos-Maulbeer-Granola

Zutaten für ca. 5 Portionen:



- 200 g Haferflocken
- 100 g Kokoschips
- 1 TL geriebene Bio Zitronenschale
- 100 g Cashews
- 100 g Buchweizenflocken
- 40 g Sesam
- 40 g Leinsamen
- 140 g Kokosöl
- 10 EL Kokosblütenzucker
- 300 g getrocknete Maulbeeren weiß

Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 180 °C Ober- und Unterhitze. Backblech mit Backpapier auslegen. Kokosöl und Kokosblütenzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Währenddessen die restlichen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und anschließend die geschmolzene Kokosmasse darüber geben. Alles gut mithilfe eines Spatels oder eines großen Löffels miteinander vermengen und auf dem Backpapier verteilen. Das Granola in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Nach dieser Zeit das Müsli mit einem Löffeln durchlockern bzw. durchmischen und weitere 10 Minuten backen (oder bis es knusprig ist). Das Maulbeer-Granola in ein geeignetes Gefäß füllen und kühl und trocken aufbewahren. Innerhalb von wenigen Wochen aufbrauchen.

Wissenswertes zu Maulbeeren weiß getrocknet

Weiße Maulbeeren: Ein süßer Schatz mit wertvollen Vitalstoffen

Weiße Maulbeeren (Morus alba) stammen aus China und gehören zur Familie der Maulbeergewächse (Moraceae). Der Maulbeerbaum wird seit Jahrhunderten kultiviert, hauptsächlich wegen seiner Früchte und Blätter, die für die Seidenraupenzucht von Bedeutung sind. Der Baum erreicht eine Höhe von bis zu 20 Metern und ist in der Lage, in unterschiedlichen klimatischen Bedingungen zu gedeihen, sowohl in feuchten als auch in trockenen Regionen. Die Früchte sind länglich, etwa 2–3 cm groß, und reifen von grünlich-weiß zu einem hellen Gelb oder Weiß. Die weißen Maulbeeren haben einen süßen, honigartigen Geschmack und sind reich an Nährstoffen wie Vitamin C, Kalium und Eisen und enthalten außerdem zahlreiche Antioxidantien, darunter Resveratrol.

Anbau und Ernte der weißen Maulbeeren

maulbeeren-baum **Unsere weißen Premium-Maulbeeren stammen aus biologischem Anbau in der Türkei.** In China haben sie eine lange Tradition in der Zucht von Seidenraupen und werden in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) verwendet. Im 19. Jahrhundert wollte man mithilfe der hellen Maulbeere die Seidenraupenzucht auch in Deutschland etablieren, seitdem wachsen die nährstoffreichen Früchte auch bei uns. Die Beeren-Ernte findet zwischen Juli und September statt. Die ca. 1-2 cm langen süßen Früchte sehen aus wie kleine Zapfen und ähneln optisch unserer heimischen Brombeere. Weiße Maulbeeren sind jedoch länglicher und cremefarben. Noch vor Ort werden unsere Maulberen naturgetrocknet und haben Rohkostqualität, sodass ihre wertgebenden Vitalstoffe erhalten bleiben.

Jetzt Topfruits getrocknete weiße Maulbeeren kaufen & honigsüß genießen!

Erleben Sie pure Naturkraft und bestellen Sie unsere weißen Maulbeeren getrocknet für Ihren täglichen Vitalstoff-Kick. Ob als Ersatz für Gummibärchen oder Aufwertung Ihres Frühstücks – Qualität, die man schmeckt!

Allgemeine Informationen zu Topfruits getrocknete weiße Maulbeeren Bio

Zutaten: getrocknete weiße Maulbeeren aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: kühl, trocken und dunkel lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: 500 g in PP-Beutel, 1 kg im Vakuumbeutel

Leckere Rezepte mit weiße Maulbeeren getrocknet von Topfruits

Helle Energiekugeln mit weißen Maulbeeren

Topfruits

Zutaten für ca. 25 Stück | Dauer: ca. 30 Minuten



- 250 g Cashewkerne
- 180 g weiße Maulbeeren getrocknet
- 150 g Kokoschips
- 60 ml Kokosmilch
- 1 Prise Salz
- Zum Wälzen: Kokosraspel, Blütenpollen, gehackte Nüsse, Baobabpulver, Carobpulveretc.

Zubereitung:

Zuerst die getrockneten weißen Maulbeeren in Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Danach abschütten, mit den weiteren Zutaten für die Kugeln in eine Küchenmaschine geben und zu einem feinen Teig verarbeiten. Den fertigen Teig zwischen den Handflächen zu Kugeln mit etwa 1,5 cm Durchmesser formen. Die Energiekugeln je nach Geschmack in Kokoschips, Blütenpollen, Kakaonibs oder -pulver wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Maulbeeren hell, Bio kbA, naturgetrocknet, honigsüßer Knabberspaß in Rohkostqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1339 kj
Brennwert kcal	320 kcal
Fett	2,0 g
Kohlenhydrate	77,7 g
davon Zucker	77,2 g
Ballaststoffe	8,9 g
Eiweiß	2,7 g
Salz	< 0,1 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.