

Ingwerstücke, scharf, ungeschwefelt

Ingwerstücke - leicht gesüßt & lecker scharf - faserarm - ungeschwefelt

Diese Ingwerstücke sind eine Spezialität für Liebhaber des scharfen Ingwergeschmackes. Bei unseren Ingwerstücken handelt es sich um ungeschwefelten, scharfen Ingwer. Ingwer ist wegen seiner würzigen Schärfe sehr beliebt. Wesentliche Bestandteile des Ingwers sind sein ätherisches Öl, Harzsäuren und neutrales Harz sowie die scharf aromatische Substanz Gingerol. Diese Ingwerstücke sind leicht mit Fruktosesirup gesüßt, fest im Biss und verführen mit ihrer herzhaften Schärfe. Der in Stücke geschnittene Ingwer kommt ohne künstliche Zusätze aus, enthält keine Aromen oder Farbstoffe und ist nicht geschwefelt. Die mundgerechten Ingwerstücke haben die perfekte Snackgröße – etwas ganz Besonderes für Ingwer-Fans, die das Echte lieben!

Vorteile der Topfruits scharfe Ingwerstücke auf einen Blick

- **90 % Ingwer**, 10 % Fruktosesirup – keine künstlichen Zusätze
- **Ungeschwefelte Ingwerstücke** – ohne Schwefel zur Konservierung
- **Faserarm** – angenehmer Biss, kein zäher Charakter
- **Intensive, pikante Schärfe** – nuancierter Ingwergeschmack
- sinnvolle **Alternative zu Süßigkeiten** und klassischem kandierten Ingwer
- **Vegan & rein pflanzlich**

Was macht unsere Ingwerstücke besonders?

Bei unseren Ingwerstücken handelt es sich nicht um den typischen kandierten Ingwer – er ist weniger süß und schmeckt schön scharf. Meist wird Ingwer im Handel zusätzlich außen nochmal mit einer Zuckerkruste versehen, das heißt in Zucker gewälzt. Im Gegensatz dazu sind unsere Ingwerstücke weniger süß und werden nicht zusätzlich mit Kristallzucker überzogen. Der intensive, natürliche Ingwergeschmack und viele der wertvollen Pflanzeninhaltsstoffe bleiben auf diese Weise erhalten. Unsere herzhaft scharfen Ingwerstücke enthalten zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe des frischen Ingwers, z.B. ätherische Öle, Harze sowie die Scharfstoffe Gingerol und Shoagol. Diese sind verantwortlich für die Schärfe des Ingwers und machen ihn pikant und wertvoll. Im Ayurveda gilt Ingwer dank seiner wertgebenden Inhaltsstoffe als erwärmend.

Anwendungstipps für Topfruits Ingwerwürfel scharf

Die Topfruits Ingwerstücke scharf lassen sich auf vielfältige Weise genießen. Sie sind ein **idealer Snack** für zwischendurch und bieten eine natürliche, leicht süß-scharfe Alternative zu herkömmlichen Süßigkeiten. Klein geschnitten passen sie hervorragend in **Müslis oder Porridge** und verleihen dem Morgen so einen Schärfekick. Auch in **Backwaren wie Fruchtbrot, Keksen oder Energieriegeln** sorgen sie für ein intensives Aroma und eine spannende geschmackliche Komponente.

Tipp: Ingwer soll bei **Reiseübelkeit** ein natürliches Mittel sein. Versuchen Sie es doch einfach mal aus. Die Ingwerstücke dazu schon 1-2 Tage zuvor essen und kurz vor Reiseantritt. Die Idee dahinter: Die Scharfstoffe im Ingwer sollen die Magenentleerung beeinflussen.

Rezepttipp mit Topfruits Ingwerstücken: Ingwer-Kurkuma-Porridge

Zutaten:

- 50 g Haferflocken oder [4-Korn-Flockenmischung](#)
- 1 TL [Rosinen](#)
- 1 EL scharfe Ingwerstücke
- 200 ml pflanzliche Milchalternative
- ½-1 TL [Kurkuma](#)
- ½ TL [Zimt](#)

Zubereitung:

Milchalternative erhitzen, Flocken, Gewürze und Rosinen einrühren. Ingwerstücke in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. Nach Belieben mit frischem Obst wie Apfel und Nüssen garnieren.

Tipp: Anstelle von Kurkuma und Zimt können Sie auch [Goldene Milch Gewürzmischung](#) verwenden. Hier ist bereits Ingwer als Pulver enthalten, daher wird das Porridge nochmal etwas schärfer und intensiver.

Herstellung unserer scharfen Ingwerstücke

Example Company

Dem **frisch geernteten Ingwer** wird vor dem Trocknen Fructose zugesetzt. Wenn das richtige Brix-Gleichgewicht (Messung des Zuckergehalts) erreicht ist (dieser Vorgang dauert ca. 7 Tage) wird der Trocknungsprozess eingeleitet. Durch das Trocknen wird der Feuchtigkeitsgehalt reduziert, was zu einem höheren Zuckeranteil im Endprodukt führt und den Ingwer lange haltbar macht.

Wissenswertes über Ingwer

Ingwer (*Zingiber officinale*) ist eine der **ältesten und vielseitigsten Kulturpflanzen der Welt** und spielt insbesondere in der **Ayurveda-Lehre** eine zentrale Rolle. Dort gilt die Wurzel seit Jahrtausenden als wärmendes und ausgleichendes Lebensmittel, das das **innere Feuer („Agni“)** **stärkt und die Verdauung harmonisiert**. Auch in der traditionellen chinesischen Medizin wird Ingwer wegen seiner wärmenden Eigenschaften und seines belebenden Effekts hoch geschätzt.

Seinen charakteristischen Geschmack und seine aromatische Schärfe verdankt Ingwer vor allem dem Inhaltsstoff **Gingerol** – einem natürlichen Scharfstoff, der mit Capsaicin aus Chili verwandt ist. Gingerol sorgt nicht nur für das typische, leicht brennende Aroma, sondern wird auch als einer der wichtigsten bioaktiven Pflanzenstoffe der Ingwerwurzel betrachtet. In Kombination mit ätherischen Ölen und Harzen ergibt sich daraus das komplexe, würzig-frische Geschmacksprofil, das Ingwer zu einem so beliebten Bestandteil vitaler Ernährung und ganzheitlicher Lebensweise macht.



Ingwerstücke als Snack ist nicht unser einziges Ingwerprodukt

Nicht nur in Ingwerstücken stecken die wertvollen Inhaltsstoffe der Wurzel. Reiner naturgetrockneter Ingwer wird hart wie Holz und kann dann als Pulver oder Stücke zum Würzen oder für Tee verwendet werden. Diese Varietäten haben wir auch im Programm: [getrockneter Ingwer für Tee](#) und [Ingwerpulver](#) oder unsere [ayurvedische Gewürzmischung](#) zum Würzen.

Jetzt Topfruits Ingwerstücke scharf kaufen & genießen

Mit unseren leckeren Ingwerstücken scharf kaufen Sie ein leckeres Naturprodukt. Für die Verarbeitung wird dem Ingwer lediglich Fructose zugesetzt. Abgesehen davon ist nur Ingwer enthalten. 2026 wurde Ingwer zur Arzneipflanze des Jahres gekürt. Ausschlaggebend ist eine Neubewertung seiner Wirkung. Überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie Ingwer Tag für Tag mit unseren leckeren, scharfen Ingwerstücken.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Ingwerstücke scharf

Zutaten: 90% Ingwer, 10% Fructose

Verpackung: Standbodenbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Ingwerstücke, scharf, ungeschwefelt"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1210 kj
Brennwert kcal	290 kcal
Fett	< 0.2 g
Kohlenhydrate	82 g
davon Zucker	58 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	< 0.2 g
Salz	0.017 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.