

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 Ingwer Stücke haben die perfekte Snackgröße – etwas ganz Besonderes für Ingwer Fans, die das Echte lieben!

Vorteile der scharfen Ingwerstücke

- Ingwerstücke mit Fruktosesirup, ohne künstliche Zusatzstoffe
- herzhaft, ingwertypische Schärfe
- faserarm
- sinnvolle Alternative zu Süßigkeiten und klassischem kandierten Ingwer
- vegan, rein pflanzlich

Besonderheit unserer Ingwer Stücke

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 ist unser Knabber-Ingwer weniger süß und wird 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.

Herstellung des scharfen Ingwers

Dem frisch geernteten Ingwer wird vor dem Trocknen Fructose zugesetzt. Wenn das richtige Brix-Gleichgewicht 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.

Verzehrtipps für die scharfen Ingwerstücke

Naschen ohne Reue mit unserem scharfen Ingwer. Die Ingwerstücke schmecken pur als vitaler Snack oder als Topping für Müsli, Frühstücksbrei und Porridge. Scharfer Ingwer ist der ideale Süßigkeitenersatz, da er den Blutzuckerspiegel nicht so schnell ansteigen lässt wie normale gesüßte Ingwerstücke.

Zutaten: 90% Ingwer, 10% Fructose

Verpackung: Standbodenbeutel

Zum Vergleich: Reiner naturgetrockneter Ingwer wird hart wie Holz und kann nur als Pulver oder Stücke zum Würzen oder für Tee verwendet werden. Diese Varietäten haben wir auch im Programm, siehe <https://www.topfruits.de/produkt/ingwerwurzel-geschnitten-getrocknet-zingiber-officinale> und <https://www.topfruits.de/produkt/ingwerpulver-ingwerwurzel-getrocknet-fein-gemahlen-zingiber-officinale-bio-kba>.

Meist wird Ingwer im Handel zusätzlich außen nochmal mit einer Zuckerkruste versehen, das heißt in Zucker gewälzt. Unser Knabber-Ingwer jedoch ist nicht zusätzlich mit Kristallzucker gesüßt.

[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.