

Ingwerwürfel, Fiji, mild, ungeschwefelt, faserarm

Echte milde, zarte Fidschi Ingwer Würfel in Sirup, abgetropft, ungeschwefelt

Topfruits Fidschi Ingwerwürfel zeichnen sich durch ihren milden Geschmack aus. Die Ingwerwürfel sind ca. 12-22 mm groß, angenehm im Biss und wurden in Rohrzuckersirup kandiert. Für Ingwer Fans, die eine etwas mildere Variante lieben, sind diese Fiji Ingwerwürfel genau richtig. Ingwer enthält als wesentliche Bestandteile ätherisches Öl, Harzsäuren, neutrales Harz sowie Gingerol (eine scharf aromatische Substanz). Gingerol ist verantwortlich für die Schärfe des Ingwers. Zahlreiche Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe (Kalium, Kalzium, Eisen), ätherische Öle und Scharfstoffe (Gingerol, Shoagol) machen den Ingwer so wertvoll. Im Ayurveda gilt Ingwer als erwärmend. Sie können die Fidschi Ingwerwürfel pur knabbern, als Zutat für Fruchtriegel, Fruchtebrot, Kekse, Smoothies oder für ins Müsli verwenden.

Vorteile von Topfruits Fidschi Ingwer Würfel auf einen Blick

- ungeschwefelte, weiche Ingwerwürfel
- mild-scharfer Geschmack
- zart und faserarm

Was macht unsere Ingwerwürfel besonders?

Die Fidschi Ingwerwürfel sind faserarm und nicht zu scharf. Das macht sie für alle Ingwerfans, die Schärfe nicht so gut abhaben können, ideal. Da die Ingwerwürfel in Glucosesirup gekocht sind, werden die Würfel schön weich und lassen sich einfach so knabbern. Durch das Erhitzen wandelt sich ein Teil der Gingerole in Shagaole um. Beides sind wertvolle ätherische Öle, die für die Schärfe verantwortlich sind. In der Naturheilkunde werden ihnen positive Effekte zugesprochen.



Verwendungstipps zu Fidschi Ingwer Würfel

Diese hervorragende Qualität eignet sich ideal zu einem Kompott oder einfach zum Naschen. Ein besonderes Geschmackserlebnis ist der Fiji Ingwer auch, wenn er entweder mit Bitterschokolade umhüllt wird, oder Sie wälzen ihn kurz in unserem naturbelassenen [Kakaopulver](#)! Das ist ein echter Genuss, für den, der das Besondere mag. Einfach mal probieren, Sie werden begeistert sein. Sie können die Ingwerwürfel auch klein schneiden und zum Backen verwenden. Ebenfalls macht sich der Ingwer gut in Smoothies. Einfach 2-3 Ingwerwürfel mit Obst Ihrer Wahl und Wasser (oder Kokoswasser) pürieren.

Rezept-Tipp von Sarah V. mit Ingwerwürfel: Wildkräuter-Ingwer-Pesto

Zutaten

- 1-2 Handvoll frische Wildkräuter (z. B. Brennesselspitzen, Vogelmiere, Giersch, Löwenzahn, Knoblauchsrauke etc.)
- 50 g [Sonnenblumenkerne](#)
- 1-2 Fidschi Ingwer Stücke
- 2 TL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- 8 EL [natives Olivenöl](#)
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

Die gewaschenen Wildkräuter gut trocknen und grob hacken. Alle Zutaten in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten. Das Wildkräuter-Ingwer-Pesto in ein sauberes Schraubglas abfüllen und im Kühlschrank lagern. Bitte darauf achten, dass die Kräuter wirklich trocken sind, sonst kann das Pesto anfangen zu gären.

Herstellung milder Ingwer aus Fidschi

Zur Herstellung wird junger Ingwer in Würfel geschnitten und in Glucosesirup gekocht, erst damit wird er zum so Essen genießbar. Reiner naturgetrockneter Ingwer wird hart wie Holz und kann nur als Pulver oder Stücke zum Würzen oder für Tee verwendet werden. [Diese Varietät finden Sie ebenfalls bei uns im Shop.](#)

Example Company

Jetzt milde Ingwerwürfel aus Fidschi kaufen

Mit den Ingwerwürfel kaufen Sie eine milde und zugleich faserarme Ingwervariante, die sie vielseitig in der Küche verwenden können. Auch pur ist der kandierte Ingwer ein echter Genuss mit Mehrwert.

Allgemeine Informationen zu Topfruits mildem Fidschi Ingwer

- Zutaten:** Zucker, Ingwer
Lagerung: kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: Schraubdose

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Ingwerwürfel, Fiji, mild, ungeschwefelt, faserarm"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1205 kj
Brennwert kcal	288 kcal
Fett	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	70 g
davon Zucker	62 g
Eiweiß	0.6 g
Salz	<0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte von mildem Ingwer unterliegen natürlichen Schwankungen.