Ballaststoffdrink Kakao - Universell einsetzbares Ballaststoffpulver aus 100% natürlichen Zutaten

Getränkepulver mit echtem Natur-Kakao - VIELE leckere Ballaststoffe, ohne Zuckerzusatz, ohne Farbstoffe oder Aromen

Unser neuer **Ballaststoffdrink Kakao** ist genau das Richtige für alle, die das Beste aus der Natur in einem köstlichen und NÜTZLICHEN Getränkepulver suchen. **MEHR Ballaststoffe sind der ultimative Tipp für eine bessere Verdauung und mehr Wohlbefinden.** Das **Getränkepulver mit echtem Roh-Kakao** ist eine schlaue Rezeptur, aus 100 % natürlichen Zutaten. Im Nu bereiten Sie mit dem Pulver ein leckeres Getränk oder verfeinern Ihr Müsli und Ihr Backrezept mit extra vielen Ballaststoffen und einer leckeren und schokoladigen Note. Und dies OHNE zugesetzten Zucker! **Mit einem beeindruckenden Ballaststoffgehalt von über 40 % stellt dieses Getränkepulver viele handelsübliche Produkte und Lebensmittel in den Schatten**, die als ballaststoffreich bezeichnet werden.

Grundlage der Rezeptur sind Ballaststoffe aus dem rohen Kokosmark, bekannt für ihre zahlreichen gesundheitlichen Vorteile. Ergänzt wird die Rezeptur durch gemahlene Bio-Flohsamenschalen und Mehl aus gekeimten Bio-Leinsamen. Süße kommt alleine aus ballaststoff- und Beta-Carotin reichem Karottenpulver und etwas Süßholzwurzelpulver. Der leckere Schoko-Geschmack kommt alleine aus **echtem 100 % Kakaopulver. Naturkakao gilt zurecht als Superfood und ist bekannt für ein hohes antioxidatives Potenzial.**

Vorteile von Topfruits Ballaststoff-Getränkepulver mit Kakao auf einen Blick

- 100 % **natürlich & pflanzlich**
- **unterstützt den Darm** - gut für Verdauung und Darmflora
- **hohes Quellvermögen** - fördert eine langanhaltende Sättigung
- **natürlicher Schokogeschmack** dank Natur-Kakao
- **reine Ballaststoffmischung** - ohne künstliche Aromen, Süß- und Füllstoffe

Ballaststoffdrink Kakao - Die Kraft der Ballaststoffe

ballaststoffpulver-kakao

Aber was genau macht Ballaststoffe für unsere Gesundheit so wichtig? Ballaststoffe sind essenzielle Bestandteile einer vollwertigen Ernährung. Hier finden Sie einige wichtige Funktionen und Eigenschaften von Ballaststoffen in der Nahrung.

- **Verdauungsförderung:** Ballaststoffe unterstützen eine gesunde Darmtätigkeit und helfen, Verstopfungen vorzubeugen.
- **Sättigungsgefühl:** Eine ballaststoffreiche Ernährung sorgt dafür, dass Sie sich länger satt fühlen, was wiederum beim Gewichtsmanagement helfen kann.
- **Blutzuckerkontrolle:** Ballaststoffe können den Anstieg des Blutzuckerspiegels nach den Mahlzeiten verlangsamen.
- **Cholesterinspiegel:** Einige Ballaststoffe sind bekannt dafür, den LDL-Cholesterinspiegel zu senken.
- **Gesunde Darmflora aufbauen und nähren:** Mithilfe von Prä- und Probiotika kann man eine gesunde Darmflora aufbauen, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirkt. Lösliche und unlösliche Ballaststoffe nähren die guten Darmbakterien im Dickdarm, welche wiederum für die Produktion bestimmter physiologisch günstiger Säuren verantwortlich sind, wie Milchsäure und Propionsäure

  Probiotika und Präbiotika: Gesunde Darmflora aufbauen | NDR.de - Ratgeber - Gesundheit

Die meisten Menschen in Deutschland konsumieren VIEL zu wenig Ballaststoffe

Ihre Verdauung ist vielleicht mehr wie alles andre entscheidend für Ihr Wohlbefinden. Das Geschehen im Darm steht in direkter Verbindung mit unserem Gehirn und unserer Psyche, aber auch 70 % unserer Immunzellen befinden sich im Darm. Verstopfung, Durchfall oder Reizdarm, sind Zeichen, dass mit Ihrem Darm etwas nicht stimmt. **In der modernen Ernährung fehlen vor allem drei Dinge: Ballaststoffe, fermentierte Lebensmittel und Bitterstoffe.** Unsere Vorfahren sind durch Ballaststoff- bzw. Faserstoffreiche pflanzliche Lebensmittel problemlos auf eine Ballaststoffzufuhr von 100 g am Tag gekommen, während der "moderne" Mensch Mühe hat auf die von den Experten geforderten 30 g am Tag zu kommen! Wenn Ihnen dieser Sachverhalt bisher nicht bewusst war, dann haben Sie hier den Schlüssel für eine nachhaltige Verbesserung Ihrer Gesundheit.

Topfruits Ballaststoffdrink Kakao - natürlicher geht's nicht

Zurück zu unserem Drink aus **Ballaststoffpulver und Kakao**: Ein Hauptmerkmal, das den Topfruits Ballaststoffdrink von vielen anderen unterscheidet, ist das Fehlen unnötiger oder künstlicher Zusätze. Alles, was Sie

hier finden, ist reine Natur und hat aus gesundheitlicher Sicht seinen Sinn in der Rezeptur. Die Kokos-Ballaststoffe bieten nicht nur gesundheitliche Vorteile, sondern auch ein cremiges Mundgefühl. Das enthaltene schwach entölte Kakopulver wird aus besten **Criollo Kakao-Bohnen** gewonnen und **entstammt einem kontrolliert biologischen Anbau.** Es ist aufgrund der schonenden Herstellungsweise besonders aromatisch, besitzt einen hohen Anteil wertvoller Radikalfänger (Polyphenole) und ist reich an Magnesium, Eisen, Zink und Kalium. Je nach verwendeter Pulvermenge ist der fertige Drink flüssiger oder cremiger und liefert mehr oder weniger Ballaststoffe. 2 EL Ballaststoffdrink auf ca. 250ml Wasser oder Pflanzendrink (Mandel, Soja, Cashew etc.) sind ein gutes Maß für einen leicht cremigen Drink.

Fazit: Mehr Gesundheit muss nicht kompliziert sein

Mit unserem natürlichen Ballaststoffdrink aus Kokos, Leinsamen und ungesüßtem Kakaopulver bringen Sie Ihren Körper in Schwung und tun gleichzeitig etwas Gutes für Ihre Gesundheit. Bereits mit einem Glas Topfruits Ballaststoffdrink Schoko decken Sie über 25 % der offiziell empfohlenen Tagesmenge an Ballaststoffen. Es gibt keine Tageshöchtmenge für das natürliche Pulver, wenn Sie mehr für Ihre Gesundheit tun möchten, spricht nichts dagegen, dass Sie vor jeder Mahlzeit ein Glas unseres Ballaststoffdrinks genießen. Vor allem dann, wenn Sie ansonsten eher ballaststoffarme Lebensmittel konsumieren. **Probieren Sie es aus und spüren Sie den Unterschied einer ballaststoffreicheren Ernährung!**

TOP: Mit einem Glas Ballaststoffdrink Kakao decken Sie bereits über 25 % der empfohlenen Tagesmenge an Ballaststoffen. Das ist Top, bei der heute im Allgemeinen viel zu ballaststoffarmen Ernährungsweise.

Verwendung Topfruits Ballaststoffpulver Kakao

ballaststoffdrink-kakao-verwendung

Für einen schokoladigen Ballaststoffdrink mixen Sie einfach 20 g der Mischung mit 250 ml Wasser oder Pflanzendrink und genießen ihn nach dem Sport oder zwischendurch. Ideal ist es VOR dem Essen Ballaststoffe zu sich zu nehmen. Dies sorgt für einen langsameren Anstieg des Blutzuckerspiegels. **Sie können das Ballaststoffpulver, aber auch als Ergänzung in selbst gemachten Smoothies** oder als Zutat in Müsli und Frischkornbrei verwenden. Hervorragend schmeckt das schokoladige, natürliche Ballaststoffpulver auch eingerührt in einen Naturjoghurt bzw. Pflanzenjoghurt.

Im Ballaststoffpulver sind Flohsamenschalen enthalten. Diese quellen und machen den Drink mit zunehmender Zeit dickflüssiger. Sollten Sie eher eine flüssige Konsistenz bevorzugen, dann verwenden Sie einfach mehr Flüssigkeit. Übrigens wird dieser Effekt noch deutlicher, wenn Sie den Ballaststoffdrink Schoko erwärmen. Sie erhalten dann schon fast einen Ballaststoff-Schoko-Pudding. Nutzen Sie diesen Effekt bei der Zubereitung eines Porridges.

Rezept-Tipp mit Ballaststoffpulver Kakao: Schoko-Porridge mit der Extraportion an Ballaststoffen

Zutaten:

- 40 g Haferflocken
- 20 g Ballaststoffpulver Kakao
- 250 ml Pflanzenmilch
- Obst nach Belieben (1 Banane, 1 EL Vitalbeeren Crunch oder 1 Birne)
- 1 EL gehackt Mandeln

Zubereitung:

1. Ballaststoffpulver mit einem Schneebesen in die Pflanzenmilch rühren und erwärmen. Haferflocken zugeben und bei ständigem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz erwärmen. Von der Hitze nehmen und 2-3 Minuten quellen lassen.
2. Ballaststoff-Porridge mit Obst und gehackten Mandeln garniert servieren. Wer es etwas süßer mag, kann etwas Honig oder Agavendicksaft zum Süßen verwenden.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Ballaststoffdrink Kakao

Zutaten: Bio Kokos Mehl, Kakaopulver 100% (bio kbA), Karottenpulver, Inulin (aus Zichorienwurzeln), Bio Leinsamenmehl (gekeimt), Flohsamenschalen (bio kbA), Süßholzwurzel gemahlen
Lagerung: kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: Standbodenbeutel

Zum Produkt

Topfruits

Nährwertangaben zum Produkt "Ballaststoffdrink Kakao - Universell einsetzbares Ballaststoffpulver aus 100% natürlichen Zutaten"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1333 kj
Brennwert kcal	332 kcal
Fett	11,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	17,5 g
davon Zucker	13,4 g
Ballaststoffe	47,6 g
Eiweiß	13.5 g
Salz	0.25 g