Premium Himbeeren gefriergetrocknet, vollreif geerntet, 100% Natur, 75g

Gefriergetrocknete Himbeeren - Premium-Qualität - 100% Natur - leckerer Himbeergeschmack mit Crunch und der Kraft der Beere!

Topfruits Premium gefriergetrocknete Himbeeren sind 100% naturbelassen und überzeugen mit einem intensivem Himbeeraroma sowie einem besonderen Crunch. Die Himbeeren werden aus frisch gepflückten, vollreifen Himbeeren erzeugt. Damit erhalten Sie die Kraft der Himbeere mit allen enthaltenen Vitaminen und Antioxidantien in konzentrierter Form. Getrocknete Himbeeren enthalten wertvolle Ballaststoffe, viele B-Vitamine sowie Vitamin C. Außerdem liefern sie Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Mangan und Eisen und sind reich an Antioxidantien und Flavonoiden. Die gefriergetrockneten Himbeeren sind ideal als gesunder Snack für Kinder, als Nachtisch für Groß und Klein oder als Topping für Ihr Müsli, Porridge oder Ihren Smoothie.

himbeeren-gefriergetrocknet-auf-muesli

Vorteile von Topfruits Himbeeren gefriergetrocknet

- Premium-Qualität & 100 % naturbelassen
- für die Rohkost-Ernährung geeignet
- vielfältig verwendbar

Verwendung der gefriergetrockneten Himbeeren

Unsere gefriergetrockneten Himbeeren bieten vielseitige Verwendungsmöglichkeiten. Sie schmecken ganz klassisch im Müsli oder Porridge, bereichern aber auch jeden Naturjoghurt und bilden dadurch eine echte Alternative zu Fertig-Joghurts. Für ein beeriges Müsli mischen Sie einfach zwei große Esslöffel (ca. 5-10g) gefriergetrockneter Himbeeren in ein Müsli, wie z. B. unser glutenfreies Bio Vital-Müsli. Sie können die gefriergetrockneten Himbeeren aber auch als Ergänzung in selbst gemachten Smoothies oder als Zutat in Müsli und Frischkornbrei verwenden. Selbstgemachte Brotaufstriche, zum Beispiel mit Himbeerpüree, lassen sich mit unseren gefriergetrockneten Beeren schnell und einfach verfeinern. Auch als Zugabe zu roten Fruchtdesserts eignen sich die Himbeeren bestens. Selbst grünen Salaten können Sie eine fruchtige Note geben.

Rezept-Tipp mit getrockneten Himbeeren: Energy-Riegel

Zutaten für ca. 16 Riegel:

- 200 g Medjool Datteln
- 50 g Walnüsse
- 40 g Mandeln
- 30 g Hanfsamen
- 10 g Kokosflocken
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Mandelmus
- 1 Prise Kristallsalz
- 8 g Himbeeren gefriergetrocknet

Zubereitung:

Medjool Datteln entsteinen und mithilfe einer leistungsstarken Küchenmaschine pürieren. Dabei immer wieder mit einem Spatel die Dattelstücke nach unten schieben, sodass eine homogene Masse entsteht. Weitere Zutaten dazugeben und alles so lange vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wer möchte, kann die Masse nach dem Vermengen auch einmal mit den Händen durchkneten. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen, die Masse darin verteilen und mit den Händen festdrücken. Je kleiner die Form, desto dicker werden die Riegel. Die Form mit der Masse mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach die Masse in Riegel schneiden. In einem luftdicht verschlossenen Behälter sind die Energy-Riegel 1-2 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Wissenswertes zu gefriergetrockneten Himbeeren

Frische durch schonende Gefriertrocknung

Bei der Gefriertrocknung wird den Himbeeren in einem aufwendigen Verfahren, bei sehr niedrigen Temperaturen und unter Vakuum, das Wasser entzogen. Dieser Prozess ermöglicht es, dass die Himbeeren in Form und Farbe konsistent bleiben. Auch die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralien der Beere bleiben so in der Frucht erhalten. Zusätzlich erhalten die Himbeeren beim Verzehr einen besonderen Crunch, der durch das fruchtig, intensive Aroma abgerundet wird.?

Qualitätsgarantie

Unsere Premium Himbeeren werden regelmäßig strengen Qualitätskontrollen unterzogen, sorgfältig in Deutschland abgefüllt und auch während der Abfüllung von Hand durch unsere Mitarbeiter nochmals einer Qualitätskontrolle unterzogen. Gefriergetrocknete Früchte sind stark hygroskopisch und zerbröseln leicht. Diesen Umständen tragen wir durch unsere Verpackung Rechnung, denn diese schützt die Früchte beim Versand gegen zu starke Bruchschäden und bei Ihnen zu Hause vor schneller Feuchtigkeitsaufnahme. Auch nach dem Öffnen sind die unsere Dosen wiederverschließ- und wiederverwendbar. Außerdem sind unsere gefriergetrockneten Himbeeren frei von Zusätzen und enthalten keine Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe.

Gefriergetrocknete Himbeeren: luftdicht aufbewahren

Bitte beachten Sie, dass unsere gefriergetrockneten Himbeeren?immer frisch verpackt werden, da sie stark hykroskopisch sind. Daher sollten Sie die **Verpackung jederzeit fest verschlossen halten**. Ohne ordnungsgemäße Verpackung verlieren die Himbeeren schon nach kurzer Zeit ihren besonderen schaumig-knackigen Biss. Der Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben natürlich auch ohne den besonders leckeren Crunch erhalten!

Allgemeine Hinweise zu Topfruits gefriergetrocknete Himbeeren in Premium-Qualität

Zutaten: Himbeeren gefriergetrocknet
Lagerung: bei Zimmertemperatur, lichtgeschützt und trocken in einem fest verschlossenen und dicht schließenden Behälter lagern
Verpackung: Kunststoffbox

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1396 kj
Brennwert kcal	333 kcal
Fett	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	30 g
Ballaststoffe	29 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	< 0,01 g