Pilinuss-Kerne, Natur, Grossfallend, KENNENLERNPREIS

Pilinüsse ohne Schale – naturbelassen – hoher Proteingehalt – rückstandskontolliert

Topfruits naturreine Pilinusskerne sind eine köstliche Spezialität mit reichhaltigem Geschmack und wertvollen Inhaltsstoffen. Die Pili Nuss ist noch ziemlich unbekannt, hat aber in Sachen Nährwert und gesundheitlichem Potential enorm viel zu bieten. So sind die geknackten Pilinüsse ein guter Lieferant für ungesättigte Fettsäuren. Die Nusskerne enthalten 42% ungesättigte Fettsäuren. Auch der Proteingehalt mit 13% macht die geknackten Pilinusskerne zu einer guten Proteinquelle. Mit einem Ballaststoffanteil von mehr als 8% sind die Pilinüsse auch eine Ballaststoffquelle. Gleichzeitig weisen sie einen sehr niedrigen Kohlenhydratanteil auf. Die kleinen Kraftpakete enthalten zudem B-Vitamine und zahlreiche Mineralstoffe wie Magnesium und Eisen. Dank ihrer cremigen Konsistenz und ihres reichhaltigen Nussgeschmacks können die Nusskerne vielseitig verwendet werden. Wenn Sie bei Topfruits Pilinüsse kaufen, erhalten Sie zuverlässig rückstandsgeprüfte Nusskerne, geknackt und ohne Schale. Dadurch können Sie die Pili Nuss gleich als Snack knabbern oder weiterverwenden.

Topfruits Pilinüsse auf einen Blick



- naturreines Produkt mit reichhaltigem Geschmack
- viele ungesättigte Fettsäuren
- hoher Proteingehalt
- hoher Ballaststoffanteil
- B-Vitamine, Magnesium und Eisen

Pilinüsse und ihre Verwendung in der Küche

Die Pili Nuss ohne Schale bietet vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Die geknackten Pilinüsse eignen sich nicht nur als Snack für zwischendurch. Mit ihrer cremigen Konsistenz und ihrem süßlichen Geschmack ergänzen sie auch Ihr Müsli oder Ihren Salat. Diese einzigartige cremige Konsistenz unterscheidet die Pilinusskerne von allen anderen Nusssorten. Aber auch als Zutat im Pesto oder für die Herstellung eines leckeren Pflanzendrinks können die Pilinüsse verwendet werden.

Rezepttipp: vegane Pilinuss-Milch

Zutaten:

- 1 kg Pilinüsse
- 3 Tassen Wasser
- 1-2 EL Kokosblütenzucker

Zubereitung:

Pilinüsse mit Haut zusammen mit 2 Tassen Wasser und dem Kokosblütenzucker in einen Mixer geben. Alles gründlich mixen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Mischung anschließend durch ein feines Sieb gießen und die Milch auffangen. Die festen Reste sowie 1 Tasse Wasser zurück in den Mixer geben und erneut gründlich durchmixen. Diese Mischung ebenfalls durch ein feines Sieb gießen und die Milch auffangen. Zum Schluss die fertige Pilinuss-Milch durch einen Nussmilchbeutel gießen, um eventuelle feste Rückstände zu entfernen, und in einem Behälter/Flasche im Kühlschrank aufbewahren. Pilinuss-Milch eignet sich ideal als Zutat im Müsli, mit Früchten, in Smoothies, Dessert oder sogar in Suppen.

Die Pili Nuss – das verborgene Superfood aus dem Regenwald

Der Pilinusskern (Canarium ovatum) ist die Frucht des auf den Phillipinen beheimateten Pilibaumes, welcher auf dem nährstoffreichen Boden an den Hängen der Vulkane wächst. Die Bäume, von denen sie geerntet werden, wachsen in natürlicher Umgebung ohne den Einsatz von Pestiziden oder künstlichen Düngemitteln. Die Ernte und Verarbeitung der Nüsse erfolgten größtenteils in Handarbeit, was nicht nur zur Schonung der Umwelt beiträgt, sondern auch die lokale Wirtschaft stärkt.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Pilinüsse ohne Schale

Zutaten: Pilinusskerne
Lagerung: Bitte lagern Sie die Nüsse gut verschlossen. Am besten in Gläsern und an einem dunklen, kühlen und

trockenen Ort
Verpackung: PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Pilinuss-Kerne, Natur, Grossfallend, KENNENLERNPREIS"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2948 kj
Brennwert kcal	716 kcal
Fett	71 g
davon gesättigte Fettsäuren	29 g
Kohlenhydrate	0.9 g
davon Zucker	0.9 g
Ballaststoffe	8.6 g
Eiweiß	13 g
Salz	0.01 g