Ingwerwürfel, extra scharf, ungeschwefelt - KENNENLERNPREIS

Ingwerstücke – extra scharf – faserarm - ungeschwefelt

Diese Ingwerstücke sind eine Spezialität für Liebhaber des extra scharfen Ingwergeschmackes. Bei unseren Ingwerstücken handelt es sich um ungeschwefelten, scharfen Ingwer, den wir durch die Vermengung mit Bio-Ingwerpulver an Schärfe anreichern. Ein netter Nebeneffekt: Die Ingwerstücke sind nicht mehr klebrig und besser zu handhaben. 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 starken Schärfe. Der in Stücke geschnittene Ingwer kommt ohne künstliche Zusätze aus, enthält keine Aromen oder Farbstoffe und ist nicht geschwefelt. Die mundgerechten Inwger Stücke haben die perfekte Snackgröße – etwas ganz Besonderes für Ingwer Fans, die das Echte und Scharfe lieben!

Vorteile der extra scharfen Ingwerstücke

- Ingwerstücke mit Fruktosesirup und Ingwerpulver ohne künstliche Zusatzstoffe
- herzhafte, ingwertypische Schärfe
- faserarm
- sinnvolle Alternative zu Süßigkeiten und klassischem kandierten Ingwer

Besonderheit unserer Ingwer Stücke

Bei unseren Ingwerstücken handelt es sich nicht um den typischen kandierten Ingwer – er ist weniger süß und schmeckt scharf. Meist wird Ingwer im Handel zusätzlich 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, sondern mit unserem scharfen Bio-Ingwerpulver. 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 extra scharfen Ingwerstücke

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

Zutaten: 90% Ingwer, 10% Fructose, Bio-Ingwerpulver (Anteil variiert).

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 extra scharfer Knabber-Ingwer wird jedoch ausschließlich mit Bio-Ingwerpulver bestreut.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Ingwerwürfel, extra scharf, ungeschwefelt - KENNENLERNPREIS"

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