Mango Kokos Müsli mit Dinkel- und Haferflocken, ballaststoffreich, ungesüsst, 1kg

Dinkelflocken Müsli mit Kokos und Mangostückchen – hoher Ballaststoffgehalt – ohne zugesetzten Zucker

Mit Topfruits Mango Kokos Müsli erleben Sie eine Kombination aus hochwertigen und naturbelassenen Zutaten, die Ihnen zum Frühstück Energie und Genuss für den ganzen Tag liefern. **Unser Dinkelflocken Müsli mit vollwertigen Haferflocken und gepopptem Amaranth bietet eine optimale Basis, die Sie lange satt hält und mit wertvollen Ballaststoffen versorgt.** Die fruchtig süßen Mangowürfel und milden Kokosraspel verleihen Ihrem Frühstück einen Hauch von tropischem Flair und schaffen Ihnen ein Geschmackserlebnis, das Sie in Urlaubsstimmung versetzt. Das Dinkel Müsli lässt sich zudem mit Nüssen und Saaten sowie weiteren frischen oder getrockneten Früchten, wie beispielsweise Himbeeren, Erdbeeren, Feigen oder Papayawürfel, kombinieren. Ganz nach Belieben kann die Mango-Kokos-Müsli-Mischung sowohl mit Milch und Joghurt als auch mit pflanzlichen Alternativen vermischt werden. Wie bei all unseren Produkten legen wir auch beim Mango Kokos Müsli größten Wert auf höchste Qualität und Naturbelassenheit. Jede Zutat ist sorgfältig ausgewählt und schonend verarbeitet, damit Sie die volle Kraft der Natur genießen können.

Vorteile von Topfruits Dinkel Müsli mit Kokos und Mango

mango-kokos-muesli-verwendung

- ungezuckert, enthält nur natürlichen Zucker durch Trockenfrüchte
- ohne Farb- oder Konservierungsstoffe
- hoher Ballaststoffgehalt
- laktosefrei, vegan

Was macht unsere Kokos-Mango-Müsli-Mischung besonders?

Im Gegensatz zu konventionellen, oft sehr süßen Müsli-Mischungen setzen wir auf eine gezielte Auswahl an **Superfoods**, die sich in ihrer Wirkung ergänzen. Die Basis aus Dinkel- und Haferflocken liefert komplexe Kohlenhydrate und wertvolle Beta-Glucane. Doch das Herzstück sind die Details: **Aminosäuren-Kick durch Amaranth**: Das enthaltene Pseudogetreide Amaranth wertet das Müsli durch sein hochwertiges Eiweißprofil auf. Es liefert essentielle Aminosäuren wie Lysin, die in klassischem Getreide oft nur in geringen Mengen vorkommen. **Mango enthalten Vitamin A**: Die sonnengereiften Mangostücke sind nicht nur für die Süße zuständig; sie sind eine exzellente Quelle für Beta-Carotin (die Vorstufe von Vitamin A), welches wichtig für die Sehkraft und die Hautfunktion ist. **Kokos für die Energie**: Den enthaltenen Kokosraspeln liefern mittelkettige Fettsäuren (MCTs), die dem Körper schnell als Energiequelle dienen können, ohne schwer im Magen zu liegen.

Verwendungsmöglichkeiten für unser Mango Kokos Müsli

Topfruits Mango Kokos Müsli ist eine exzellente Wahl für ein klassisches Müsli, bietet aber auch noch weitere Verwendungsmöglichkeiten. Für ein Müsli können Sie es ganz nach Ihrem Geschmack mit Wasser oder Saft anrühren oder greifen zu Milch oder Joghurt, wobei wir die pflanzlichen Varianten empfehlen. Für selbstgemachte Müsliriegel bildet das exotische Dinkelflocken Müsli zudem eine perfekte Basis. Über Nacht eingeweicht können Sie unserer Müslimischung auch im Sinne von "Overnight-Oats" genießen. Starten Sie Ihren Tag gesund und voller Energie – mit dem Dinkelflocken Müsli Mango Kokos von Topfruits!

Rezepttipp: selbstgemachte Riegel mit Kokos Müsli

Zutaten für eine Backform 20x20 cm (12 Stück):

- 150 g Kokos Müsli mit Dinkelflocken
- 50 g Mandeln
- 3 TL Chiasamen
- 3 TL Leinsamen geschrotet
- 25 g Kakaonibs
- 40 g Kokosöl
- 60 g Agavendicksaft
- 3 EL Mandelmus

Zubereitung:
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Chiasamen und geschroteter Leinsamen zusammen mit 3 EL Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen und ca. 3 Minuten quellen lassen. Inzwischen Mandeln grob hacken und zusammen mit dem Müsli und den Kakaonibs in eine große Schüssel geben. Kokosöl schmelzen und mit dem Agavendicksaft sowie Mandelmus zu einer homogenen Masse verrühren. Die eingeweichten Saaten sowie Kokosöl-

Mandelmus-Masse zu den trocknen Zutaten geben und alles gut miteinander vermischen. Fertige Mischung in eine Backform von 20x20 cm geben und festdrücken. Die Müsliriegel im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und in ca. 12 Stücke schneiden.

Jetzt Topfruits Mango-Kokos-Müsli kaufen & vital in den Tag starten

Holen Sie sich mit jeder Schale ein Stück Karibik direkt an den Frühstückstisch. Unser Mango-Kokos-Müsli ist weit mehr als nur eine Mahlzeit – es ist eine Investition in Ihr tägliches Wohlbefinden. Durch die Kombination aus ballaststoffreichem Getreide, wertvollen Aminosäuren aus Amaranth und den vitalisierenden Mikronährstoffen der Exotik-Früchte schenken Sie Ihrem Körper genau die Energie, die er für einen produktiven Tag benötigt.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Dinkel Müsli mit Kokos und Mango

Zutaten: **Haferflocken***, **Dinkelflocken***, Mangowürfel* (Mango*, Reismehl*), Kokosraspel, Amaranth gepoppt* - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: trocken und dunkel lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Mango Kokos Müsli mit Dinkel- und Haferflocken, ballaststoffreich, ungesüsst, 1kg"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1692 kj
Brennwert kcal	404 kcal
Fett	14.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	11.0 g
Kohlenhydrate	53.4 g
davon Zucker	11.9 g
Ballaststoffe	10.4 g
Eiweiß	10.4 g
Salz	0.02 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja