

Macadamia Bruch Bio kbA, Rohkost

Macadamia Bruch 10-13mm aus Bio Anbau - Rohkostqualität - ungeröstet und ungesalzen

Unsere Bio Macadamia Bruchware ist knackig im Biss und hat einen sehr feinen nussigen Geschmack. Die Kerne sind besonders hell und super aromatisch. Im Geschmack ist die Bruchware geschmacklich und qualitativ von ganzen Kernen nicht zu unterscheiden. Bio Macadamia Nusskerne enthalten zahlreiche Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalium, Calcium, Eisen, Magnesium und Phosphor. Macadamianüsse werden oft auch als Königin der Nüsse bezeichnet und enthalten reichlich Omega-3-Fettsäuren und andere ungesättigte Fettsäuren sowie B-Vitamine. Unser Bio Macadamia Bruch hat einen schönen nussigen Geschmack und eignet sich wunderbar als beliebter Snack, als Zutat für ein tolles Müsli, Desserts und Gebäck.

Besonderheit des rohen Bio Macadamia Bruchs

Im Gegensatz zu den vielfach in Supermärkten angebotenen Macadamias ist unsere **Bio Macadamia Bruchware ungeröstet, roh und ungesalzen**. Sie hat daher noch den vollen Gehalt ihrer natürlichen Inhaltsstoffe.

Vorteile von Topfruits Bio Macadamia Bruch auf einen Blick

- für eine Rohkosternährung geeignet
- aus kontrolliert biologischem Anbau, ungesalzen und ohne Zusätze
- enthält Kalium, Calcium, Eisen, Magnesium, Phosphor sowie viele ungesättigte Fettsäuren
- B-Vitamine und Vitamin E

Verzehrempfehlungen zu unseren Bio Macadamiabruch

Bio Macadamia Nüsse sind ein idealer Snack und können bei vielen Gerichten verwendet werden. Dank ihres knackigen Bisses und ihres buttrig-milden Geschmacks lassen sich diese Macadamia Nüsse Bruchware einfach pur knabbern. Sie passen aber auch gut zu Süßspeisen, Kuchen, Muffins, Keksen, Müsli, Porridge, Obstsalat oder Eiscreme. Auch herzhafte Gerichte wie beispielsweise Curries, Pasta, Gemüsepflanzen, Salate oder Soßen lassen sich damit bereichern. Nussbutter und Macadamia-Drink können Sie aus unserem Bio Macadamia Bruch ebenfalls herstellen. Für eine Macadamia Nussbutter geben Sie einfach die Kerne in einen leistungsfähigen Mixer und pürieren diese so lange, bis ein cremiges Mus in der gewünschten Konsistenz erreicht ist. Die Herstellung von Macadamia Drink erfolgt ähnlich: Macadamia Nüsse mit kaltem, stillem Wasser pürieren und die entstandene Flüssigkeit durch ein Nussmilchbeutel geben. Den Trester können Sie für Backwaren oder zum Verfeinern von Frühstückskreationen verwenden.

Wissenswertes zu Bio Macadamia Nusskernen

Macadamianüsse haben eine extrem harte und schwer zu knackende Schale, weshalb Macadamianüsse fast ausschließlich geknackt gehandelt werden. Unsere hellen, feinen Bio Macadamia stammen aus Kenia und sind von bester Bioqualität. Sie schmecken leicht nach Nuss und erinnern dezent an Butter. Macadamianüsse haben einen hohen Fettgehalt, wobei über 80 % der Fettsäuren ungesättigte Fettsäuren sind und deshalb besonders wertvoll. Aufgrund dieses hohen Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren und dem enthaltenen Vitamin E sind auch Macadamias zwar ein gesunder, bei übermäßigem Genuss, aber auch kalorienreicher Knabberspaß ;-)

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Macadamia Bruch

Zutaten: 100% **Macadamia***. - *aus kontrolliert biologischem Anbau

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.

Verpackung: PP-Beutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Macadamia Bruch Bio kbA, Rohkost,

KENNENLERNPREIS"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3021 kj
Brennwert kcal	734 kcal
Fett	73.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	12.5 g
Kohlenhydrate	5.1 g
davon Zucker	4.8 g
Ballaststoffe	10.8 g
Eiweiß	8.5 g
Salz	0.0037 g
Natrium	0.0015 g