KakaoPLUS - Pulver aus Natur-Kakao, Chaga Pilz und Guarana - ohne Zuckerzusatz

KakaoPLUS Vitalpilz Kakao - Natur-Kakao mit Chaga Pilz und Guarana - ohne Zuckerzusatz

Unser KakaoPLUS ist ein Trinkkakao Getränkepulver, das besten Natur-Kakao, Chaga-Pilz und Guarana kombiniert und ohne Zuckerzusatz auskommt. Diese **einzigartige Mischung** vereint die antioxidativen Eigenschaften des Kakaos mit den adaptogenen Vorteilen des Chaga-Pilzes und der natürlichen Energie des Guaranas. Ideal für eine vitalstoffreiche Ernährung, unterstützt unser Vitalpilz Kakao PLUS das allgemeine Wohlbefinden und liefert einen kontrollierten, natürlichen Energieschub. Das Chaga-Kakao-Pulver eignet sich hervorragend als gesunde Ergänzung zu Smoothies, Müslis oder als Basis für einen belebenden Kakao-Drink.

Hauptbestandteile des KakaoPLUS:

- **Naturbelassener Kakao:** Reich an Antioxidantien und sekundären Pflanzenstoffen, kann Kakao das Herz-Kreislauf-System unterstützen und das allgemeine Wohlbefinden fördern.
- **Chaga-Pilz:** Bekannt für seine adaptogenen Eigenschaften und sehr hohen Gehalt an Antioxidantien, kann der Chaga-Pilz das Immunsystem stärken und den Körper bei der Bewältigung von Stress unterstützen.
- **Guarana:** Als natürliche Koffeinquelle liefert Guarana anhaltende Energie und fördert die Konzentrationsfähigkeit.

Besonders hervorzuheben in unserem Vitalpilz Kakao ist der **Chaga-Pilz**, auch bekannt als "König der Vitalpilze". Er versorgt den Körper mit wichtigen Antioxidantien, welche freie Radikale bekämpfen und die Zellen schützen sowie das Immunsystem stärken können. Guarana wird dank seiner Inhaltsstoffe Koffein, Theobromin und Theophyllin für seine belebende Wirkung geschätzt. Inulin liefert wertvolle präbiotische Ballaststoffe, welche eine gesunde Verdauung und das Wohlbefinden des Darms fördern können. Glycin ist eine wertvolle Aminosäure, die als essenzieller Baustein für zahlreiche Körperfunktionen gilt. Es unterstützt die Kollagenbildung und bringt eine leichte Süße mit sich. Der milde Ceylon Zimt und die wohltuende Süßholzwurzel runden das Geschmackserlebnis ab. Topfruits KakaoPLUS Vitalpilz Kakao ist nicht nur ein Genuss, sondern enthält sinnvoll aufeinander abgestimmte Inhaltsstoffe, die Ihre tägliche Ernährung mit natürlichen Mikronährstoffen bereichert.

Vorteile von Topfruits KakaoPLUS Vitalpilz Kakao

kakao-getraenkepulver-trinkschokoladeaJNexzf93l9Ue

- **Ohne Zuckerzusatz:** KakaoPLUS enthält keinen zugesetzten Zucker und ist somit eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Kakaogetränken.
- **Mit vielen Antioxidantien:** Die Kombination aus Kakao und Chaga liefert wertvolle Antioxidantien, die freie Radikale im Körper neutralisieren können.
- **Natürliche Energiequelle:** Guarana bietet eine sanfte und langanhaltende Energiezufuhr ohne die typischen Nebenwirkungen von Koffein.

Mit unserem KakaoPLUS Pulver vereinen Sie den Genuss von Kakao mit wertvollen Vitalstoffen für ein gesundes und energiereiches Leben. Dieses Pulver ist vielseitig einsetzbar und eine schnelle Ergänzung in der gesunden Küche. Ideal für Menschen, die aktiv und vital bleiben möchten und auf die natürlichen Kräfte der Natur setzen.

Verwendungsmöglichkeiten für das KakaoPLUS Pilz Kakao Pulver

Unser Topfruits Exklusiv KakaoPLUS Trinkkakao bietet vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Der köstliche Geschmack des Natur-Kakaopulvers hat dank des Glycins eine angenehme Süße, sodass es sich als **Heiß- und Kaltgetränk, als Zusatz im Kaffee und Dessert und in Form von leckeren cremigen Shakes** genießen lässt. Dabei ist ein schnell zubereiteter Drink mit unserem Vitalpilz Kakao der ideale und leichte Start in den Tag. **Zwei Teelöffel des Pulvers in eine Tasse Mandeldrink geben** und mit einem Schäumer verrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Ein köstlicher Energieschub am Morgen, ganz ohne Kaffee.

Aus Bananen, einer pflanzlichen Milchalternative, Nussmus wie Mandelmus und KakaoPlus VitalPilz Kakao lässt sich schnell ein **Smoothie mit Trinkkakao** herstellen. Hierfür einfach alle Zutaten in einen Mixer geben und schaumig pürieren. Eiswürfel machen das ganze ideal für einen Snack im Sommer. Auch **Chiapudding, Müsli oder Porridge** können mit dem Pilz-Kakao-Pulver ergänzt werden. Um Klümpchen zu vermeiden, sollte jeweils die Flüssigkeit zuerst mit dem Kakaopulver gut verrührt werden und dann weitere Zutaten wie Getreideflocken zugegeben werden. Mit dem KakaoPLUS Pilz Kakao können Sie auch backen. Schokoladige Brownies, Kuchen oder Müsliriegel sind nur einige Ideen.

Rezept-Tipp mit Vitalpilz Kakao: Schokochino

Wer gerne einen Kaffee zum Start in den Tag genießt, kann diesen ganz einfach mit unserem KakaoPLUS Pulver verfeinern.

Zutaten:

- 2-3 EL Wasser
- 2 TL Mandelmus (Alternativ: Cashew- oder Macadamiamus)
- 2 TL KakaoPLUS Vitalpilz Kakao
- 1 Tasse Kaffee

Zubereitung:

Geben Sie Wasser, Nussmus, KakaoPLUS Trinkschokolade in einen Milchschäumer. Kurz verrühren und nach Bedarf erwärmen. Kaffee frisch aufbrühen und anschließend mit dem gemixten Nuss-Kakao-Drink verfeinern. Einfach köstlich und dazu noch – „naja, Sie wissen schon: Gesund dürfen wir hier nicht schreiben“.

Ob als wärmendes Getränk am Morgen, als Zusatz im Kaffee oder als Zutat in Ihren Lieblingsrezepten – unser Vitalpilz Kakao passt in jede Ernährung und ist auch für Veganer geeignet.

Allgemeine Informationen zu Topfruits KakaoPLUS Vitalpilz Kakao

Zutaten: Bio Kakaopulver aus Criollo Kakaobohnen, Chaga Pilz Pulver, Guarana, Bio Ceylon Zimt, Inulin, Süßholzwurzel, Glycin, Sonnenblumenlecithin (ohne Träger, ohne Gentechnik)
Lagerung: Kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter.
Verpackung: Stehbodenbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "KakaoPLUS - Pulver aus Natur-Kakao, Chaga Pilz und Guarana - ohne Zuckerzusatz"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1076 kj
Brennwert kcal	258 kcal
Fett	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	24,7 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	37 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,03 g