Vitalbeeren Crunch, Mix aus gefriergetrockneten Himbeeren, Erdbeeren & schwarzen Johannisbeeren

Vitalbeeren Crunch – Knuspriger Fruchtgenuss aus gefriergetrockneten Himbeeren, Erdbeeren und Schwarzen Johannisbeeren

Topfruits aromatischer Vitalbeeren Crunch vereint das Beste aus der Natur: Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren – 100 % gefriergetrocknet, ohne Zuckerzusatz und ohne Konservierungsstoffe. Die schonende Gefriertrocknung sorgt dafür, dass das volle Aroma, die natürliche Farbe und die wertvollen Inhaltsstoffe der Beeren optimal erhalten bleiben. Dieser gefriergetrocknete Beeren Mix ist knusprig, fruchtig und intensiv im Geschmack – perfekt für eine bewusste Ernährung! Unser Vitalbeeren Crunch bietet eine köstliche und natürliche Möglichkeit, aromatische Beeren in den Alltag zu integrieren – ob als Snack, im Frühstück oder als fruchtiges Heißgetränk!

Vorteile des Topfruits Vitalbeeren Crunch auf einen Blick

- **100 % Natur**: Frei von zugesetztem Zucker, Aromen oder Farbstoffen.
- **Schonende Gefriertrocknung**: Erhalt der wertvollen Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe.
- **Glutenfrei & Vegan**: Ein reines Pflanzenprodukt, ideal bei Unverträglichkeiten.

Vitalbeeren Crunch – voller Vitamine, Ballaststoffe und Antioxidantien

Die Kombination aus Schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren liefert eine Fülle an **Mikronährstoffen und natürlichen Vitaminen** wie Vitamin C, das zur normalen Funktion des Immunsystems beiträgt, sowie Vitamin A und B-Vitamine, die den Energiestoffwechsel unterstützen. Zudem sind die Beeren reich an **Ballaststoffen**, die eine gesunde Verdauung fördern und für ein angenehmes Sättigungsgefühl sorgen. Die enthaltenen **Antioxidantien** wie Anthocyane schützen die Zellen vor oxidativem Stress und tragen zu einer gesunden Ernährung bei.

Verwendungsmöglichkeiten für Topfruits Vitalbeeren Crunch

vitalbeeren-crunch-als-fruechtetee

Unser Vitalbeeren Crunch aus Schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren ist vielseitig verwendbar:

- **Im Smoothie:** Einfach eine Handvoll Vitalbeeren Crunch in den Mixer geben und den Smoothie mit einer Extraportion fruchtiger Nährstoffe bereichern.
- **Als Müsli-Topping:** Die knusprigen Beeren verleihen jedem Frühstücksmüsli oder Porridge eine fruchtige Note und sorgen für einen natürlichen Vitamin-Boost.
- **Als Snack für zwischendurch:** Pur genossen sind die gefriergetrockneten Beeren ein köstlicher und gesunder Snack – auch ideal für Kinder, da sie ohne Zuckerzusatz auskommen und durch ihre natürliche Süße überzeugen.
- **Für fruchtigen Tee:** Die Beeren eignen sich hervorragend zur Zubereitung eines natürlichen Früchtetees. Einfach einige Stücke in heißes Wasser geben und ziehen lassen – für ein intensives, vollmundiges Aroma und eine Extraportion wertvoller Pflanzenstoffe.

Rezept-Tipp: Veganer Käsekuchen mit Vitalbeeren

Zutaten für den Teig:

- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 80 g Kokosblütenzucker
- 3 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Kristallsalz
- 150 g Kokosöl

Zutaten für die Füllung:

- Vitalbeeren Crunch (Menge nach Belieben)
- 120 g Kokosöl
- 70 g Stärke
- 1-2 TL Vanillepulver
- 800 g pflanzlicher Naturjoghurt
- 50 g Kokosblütenzucker
- Pflanzendrink

Zubereitung:

Für den **Teig** Mehl, Backpulver, Kokosblütenzucker und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen. Kokosöl dazugeben und mit den Händen unterkneten. Wer möchte, kann das Kokosöl auch erst etwas erwärmen, sodass es flüssiger wird. Boden einer Springform mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder einfetten. Kuchenteig in die Form geben und mit den Fingern festdrücken, damit ein gleichmäßiger Boden entsteht. Auf dem Boden nach Belieben Vitalbeeren Crunch verteilen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Für die **Füllung** Kokosöl erwärmen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit in einer kleineren Schüssel Stärke mit Vanillepulver und etwas Pflanzendrink mithilfe eines Schneebesens verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Naturjoghurt in eine große Schüssel geben und den Vanille-Stärke-Mix sowie den Kokosblütenzucker unterrühren. Kokosöl hinzufügen und mit einem Schneebesen unterrühren. Die Füllung auf den Vitalbeeren Crunch in die Form gießen. Den Kuchen ca. 60 Minuten backen und danach mindestens 20-30 Minuten abkühlen lassen.

Qualitätsgarantie für Topfruits Vitalbeeren Crunch

Unser Vitalbeeren Crunch wird regelmäßig strengen Qualitätskontrollen unterzogen, sorgfältig in Deutschland abgefüllt und auch während der Abfüllung von Hand durch unsere Mitarbeiter nochmals einer Qualitätskontrolle unterzogen. Gefriergetrocknete Früchte sind stark hygroskopisch und zerbröseln leicht. Diesen Umständen tragen wir durch unsere Verpackung Rechnung, denn diese schützt die Früchte beim Versand gegen zu starke Bruchschäden - und bei Ihnen zu Hause vor schneller Feuchtigkeitsaufnahme. Auch nach dem Öffnen sind unsere Dosen wiederverschließ- und wiederverwendbar. Außerdem sind unsere gefriergetrockneten Beeren frei von Zusätzen und enthalten keine Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe.

Jetzt Topfruits Vitalbeeren Crunch kaufen & natürlich genießen

Bringen Sie Farbe und Vitalität in Ihre Küche. Mit unserem gefriergetrockneten Beeren Mix setzen Sie auf ehrliche Lebensmittel, die Ihren Körper unterstützen und fantastisch schmecken. Bestellen Sie jetzt und erleben Sie den intensiven Fruchtgeschmack in Premium-Qualität!

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Vitalbeeren Crunch

Zutaten: Schwarze Johannisbeeren gefriergetrocknet, Himbeeren gefriergetrocknet, Erdbeeren gefriergetrocknet
Lagerung: bei Zimmertemperatur, lichtgeschützt und trocken in einem fest verschlossenen und dicht-schließenden Behälter lagern
Verpackung: Kunststoffbox
Wichtiger Hinweis: Bitte beachten Sie, dass unsere gefriergetrockneten Beeren immer frisch verpackt werden, da sie stark hygroskopisch sind. Daher sollten Sie die Verpackung jederzeit fest verschlossen halten. Ohne ordnungsgemäße Verpackung verlieren die Beeren schon nach kurzer Zeit ihren besonderen chrunchigen Biss. Der Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben natürlich auch ohne den besonders leckeren Crunch erhalten!

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Vitalbeeren Crunch, Mix aus gefriergetrockneten Himbeeren, Erdbeeren & schwarzen Johannisbeeren"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1420 kj
Brennwert kcal	319 kcal
Fett	2.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	66.3 g
davon Zucker	44.0 g
Eiweiß	7.1 g
Salz	0.1 g