Studentenfutter exotic, 100 % Natur, ungeröstet, Premiumqualität

Premium Studentenfutter – Nussmischung mit saftigen Beeren, Kokoschips, Ananas und Mango

Unser **Premium Studentenfutter** ist eine Komposition für Kenner, die den Klassiker lieben und dennoch das Besondere suchen. Wir vereinen **knackige Mandeln, Bio Erdnüsse und cremige Cashews mit einer farbenfrohen Auswahl aus heimischen Beeren und tropischen Früchten**. Das Ergebnis ist ein Studentenfutter exotic, das nicht nur geschmacklich neue Maßstäbe setzt, sondern einen echten Mehrwert für Ihre vitalstoffreiche Ernährung bietet. Sie können das Studentenfutter ohne Haselnüsse klassisch als Snack im Büro, der Uni oder Schule genießen oder als fruchtige Zutat für Ihr Müsli verwenden.

Vorteile des Topfruits Studentenfutters auf einen Blick



- **Natürlicher Fokus**: Kombination aus mineralstoffreichen Nüssen und energiereichen Trockenfrüchten
- **Ballaststoffe** unterstützen die Verdauung und sorgen für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl ohne „Zucker-Crash“
- **Frei von künstlichen Zusätzen**, pflanzlich & glutenfrei
- Premium Beeren: **Saftige Früchte treffen auf knackige Nüsse**
- Mandeln und Erdnüsse enthalten **pflanzliches Eiweiß**

Was macht unser Studentenfutter Premium besonders?

Jeder kennt wohl Studentenfutter und nahezu jeder Supermarkt führt es im Regal. Meist sind diese Nuss-Trockenobst-Mischungen nur durchschnittlich, mit jeder Menge trockener Rosinen. Bei unserem Studentenfutter setzen wir hingegen auf **naturbelassene Trockenfrüchte, die saftig sind und ein gutes Mischverhältnis zu Premium Nüssen haben**. So bleibt der ursprüngliche Gedanke von einem vitalstoffreichen Snack als Brain-Power erhalten.
Ganz klassisch gehören Rosinen und Mandeln in ein Studentenfutter. Jedoch kennen Sie es sicherlich auch mit anderen Nüssen wie Cashewkernen oder Haselnüssen. Wir haben bewusst auf Haselnüsse verzichtet und stattdessen auf diese hochwertigen Zutaten gesetzt: Mandeln, Bio-Erdnüsse mit Haut, Bio-Cashewbruch, Weinbeeren (Rosinen), Heidelbeeren, Cranberries, Bio-Kokoschips, Bio-Ananas und Bio-Mangostücke.

Anwendungstipp für Topfruits Studentenfutter Premium

Das Studentenfutter exotic ist eine sinnvolle Alternative zu herkömmlichen Snacks mit reichlich Industriezucker. Sie können die natürliche Nuss-Frucht-Mischung im Büro bei einem Nachmittagstief genießen oder als praktischen Reisesnack verwenden. Auch für Schulkinder ist das Studentenfutter ein idealer Begleiter in der Brotdose. Sie können das Premium Studentenfutter auch als Müslizutat verwenden und als Topping über Salate streuen.

Rezept-Tipp mit Premium Studentenfutter: Nuss-Frucht-Riegel exotic

Zutaten:

- 2 kleine reife Bananen
- 100 g Studentenfutter Premium
- 100 g Haferflocken oder Flockenmischung
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

- Bananen schälen und mit einer Gable zerdrücken.
- Studentenfutter klein hacken. Sie können das Studentenfutter kurz in einen Blender geben, dann aber nicht zu klein hacken.
- Bananenbrei mit Haferflocken, Studentenfutter und Zimt verrühren.
- Auflaufform oder Backrahmen mit einem Backpapier auslegen. Die Studentenfutter-Mischung darauf mit einer Höhe von etwa 2 cm verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ober-/Unterhitze etwa 25-30 Minuten backen.
- Anschließend noch warm in Riegel schneiden und abkühlen lassen.

Topfruits

Das steckt in unserem Studentenfutter exotic

Mandeln: Mandeln liefern pflanzliches Eiweiß, ungesättigte Fettsäuren sowie Vitamin E, das zum Schutz der Zellen vor oxidativem Stress beiträgt. Zusätzlich enthalten sie Magnesium, das zu einer normalen Muskelfunktion und zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung beiträgt.
Bio-Erdnüsse: Erdnüsse zählen mit rund 25 g Eiweiß pro 100 g zu den eiweißreichsten Bestandteilen der Mischung und sind daher besonders bei pflanzlicher Ernährung geschätzt. Sie liefern zudem einfach- und mehrfach ungesättigte Fettsäuren sowie Magnesium.
Bio-Cashewbruch: Cashews enthalten neben pflanzlichem Eiweiß wertvolle Mineralstoffe wie Magnesium, Eisen und Zink. Eisen trägt zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin bei, Zink unterstützt die normale Funktion des Immunsystems.
Weinbeeren (Rosinen): Die verwendeten Weinbeeren sind eine natürliche Quelle für Ballaststoffe, die zu einer normalen Verdauung beitragen. Außerdem liefern sie Eisen und Kalium, das zu einer normalen Funktion des Nervensystems und der Muskulatur beiträgt.
Cranberries: Cranberries sind reich an Vitamin C, das zu einer normalen Funktion des Immunsystems beiträgt und zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung beiträgt. Die enthaltenen Ballaststoffe unterstützen zudem die normale Funktion des Verdauungssystems.
Bio-Kokos-Chips: Kokos-Chips werden aus dem Fruchtfleisch frischer Kokosnüsse hergestellt und liefern natürliche Ballaststoffe sowie Kalium, Magnesium und verschiedene B-Vitamine. Sie enthalten außerdem mittelkettige Fettsäuren (MCT), die dem Körper schnell verfügbare Energie liefern.
Bio-Ananasstücke: Ananas liefert unter anderem Kalium, Magnesium, Vitamin C und Carotinoide. Zudem enthält die Frucht das körpereigene Enzym Bromelain, das natürlicherweise in der Ananas vorkommt.
Heidelbeeren: Getrocknete Heidelbeeren enthalten von Natur aus Polyphenole und Anthocyane – sekundäre Pflanzenstoffe, die den Beeren ihre charakteristische blaue Farbe verleihen. Durch die Trocknung liegen diese Pflanzenstoffe sowie weitere Mineralstoffe konzentriert vor.
Bio-Mangostreifen: Mangostreifen enthalten besonders viel Beta-Carotin, eine Vorstufe von Vitamin A, das zur Erhaltung normaler Haut und Sehkraft beiträgt. Ergänzend liefern sie Vitamin C sowie Kalium und Magnesium.

Allgemeine Hinweise zum Topfruits Studentenfutter

Zutaten: Mandeln, Bio Erdnüsse, Bio Cashewbruch, Weinbeeren (99,5 % getrocknete Weinbeeren, 0,5 % Sonnenblumenöl), Cranberries (58 % Cranberries, 39 % Ananasdicksaft, 2 % geklärtes Ananassaftkonzentrat, 1 % Sonnenblumenöl), Bio Kokos-Chips, Bio Ananasstücke, Heidelbeeren (77 % Kulturheidelbeeren, 22 % Apfelsaftkonzentrat, 1 % Sonnenblumenkernöl), Bio Mangostreifen
Lagerung: Kühl und trocken lagern.
Verpackung: PP-Beutel

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2019 kj
Brennwert kcal	484 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Kohlenhydrate	41,3 g
davon Zucker	34,4 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	12,2 g
Salz	0 g