Mandelpüree Soyana, Mandelmus, Bio kbA, kalt verarbeitet - Rohkostqualität

Bio Mandelmus / Soyana Mandelpüree – Rohkost – vegan – aus kontrolliert biologischem Anbau – vielseitig einsetzbar

Premium Bio-Mandelpürée aus erstklassigen Mandeln in Kaltverarbeitung hergestellt und damit in Rohkostqualität. Rohes Mandelmus von Soyana ist ein Spitzenprodukt am Rohkostmarkt. Das Püree aus ganzen, geschälten Bio-Mandeln ist cremig und zart bei hervorragendem Geschmack. Der vielseitige Vitalgenuss wird empfohlen und hergestellt nach den Richtlinien vom Rohkostpapst Urs Hochstrasser. Urs ist überzeugt: ?In der veganen Ernährung ist rohes Mandelpürée ein sehr wichtiges Lebensmittel. Ich setze es in meiner persönlichen Ernährung seit 20 Jahren erfolgreich ein, und zwar an Stelle von Milchprodukten (Milchshakes, Rahm usw.), Eiern (Saucen, Cremes usw.) sowie Brotaufstrichen und Desserts (z.B. mit Carobpulver).? Mittlerweile wird das hochwertige rohe Mandelmus auch bei der Kinderernährung, im Sportbereich oder zur Diät eingesetzt. In der veganen Gourmet-Rohkost gilt Mandelpürée als ein Basis-Produkt. In Rohkost-Gerichten kann Mandelmus auch gut als Ei-Ersatz verwendet werden.

Vorteile von Topfruits rohes Mandelmus auf einen Blick

Image not found or type unknown
porridge-mit-mandelpueree-soyana

- besteht aus 100% geschälten Mandeln aus kontrolliertem Bio-Anbau
- Rohkost-Qualität, ideal für die kalte Küche
- breites Vitamin- und Mineralien-Spektrum
- extra feine, cremige Konsistenz in Weiß

Besonderheiten von rohem Mandelmus Bio

Mandelpüree aus ganzen Mandeln ist eine tolle Quelle für Proteine und essentielle Aminosäuren, ungesättigte Fettsäuren sowie verschiedene Mineralien, Spurenelemente und Vitamine. Unter anderem ist unser Mandelpüree reich an Calcium, Kalium, Magnesium, Vitamin E und Phosphor und enthält Eisen. Zudem liefert es Vitamin B1, B2 und B3 (Niacin) und Ballaststoffe. Mit seiner hochwertigen Zusammensetzung an Nährstoffen hat rohes Mandelmus eine enorme Nährstoffdichte und liefert unserem Organismus als rein pflanzliche Nahrung viele wichtige Baustoffe. Dank der schonenden Verarbeitung bleiben die Nährwerte der verwendeten Bio-Mandeln im Nussmus nahezu vollständig erhalten.
Der amerikanische Arzt Dr. D. Graham hat nachgewiesen, dass Sportler auch zu außergewöhnlichen Höchstleistungen fähig sind, wenn sie ihre Ernährung auf Früchte und Nüsse reduzieren. Zu den Favoriten zählen Bananen, Datteln, Mandeln, Mandelpürée, Mandelmus und Nüsse generell.

Verwendung von Soyana Mandelpüree

Rohkost Mandelpüree: vielfältig verwendbar

Am besten wird rohes Mandelpüree in der kalten Küche verwendet. Das kommt der Erhaltung wertvoller Fette und Vitaminen zugute. Verwenden Sie das Mandelpüree über Müsli und Porridge oder als Zutat zum Verfeinern von Smoothies – so werden sie noch cremiger! Lecker auch als süßer Brotaufstrich – als ernährungsphysiologisch sinnvolle Alternative zu Nutella und Co. Wer gerne kreativ wird, kann das rohe Mandelmus auch für selbstgemachte Saucen, Dips oder vegane Mayonnaise nutzen. Natürlich schmeckt dieses Bio Mandelpüree auch einfach so oder zum Eindippen von Trockenfrüchten (z.B. Datteln oder Banane) – als energiereicher Snack für Zwischendurch!

Rezept mit Soyana Mandelpürée – Aufbaudrink für Sportler

Image not found or type unknown
soyana-mandelpueree-aufbautrink-rezepttipp

Zutaten:

- 1 Liter Wasser
- 2 EL rohes Mandelmus
- 250 g getrocknete Mangos
- 2EL Braunhirsepulver
- 1 TL Manuka Honig

Zubereitung:
1. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer, lassen Sie das Ganze ein paar Minuten stehen, damit die Hirse quellen kann.
2. Gründlich mixen und dann einfach genießen. Der Aufbaudrink schmeckt fantastisch und belohnt jeden Sportler!
Tipp: Statt Mangos können Sie auch gerne getrocknete Ananasringe, Papaya oder Bananen verwenden. Ganz nach Geschmack und Laune.

Weitere köstliche und gesunde Rezepte mit Mandelpüree finden Sie im Register ?Rezepte?!
Für alle, die ein preisgünstigeres hochwertiges Mandelmus suchen, können wir von Dr. Goerg das Premium Mandelmus aus weißen süßen Bio Mandeln, in Rohkostqualität, vegan empfehlen.

Jetzt Rohkost Mandelpüree von Soyana kaufen & vielseitigen Vitalgenuss erleben!

Bereichern Sie Ihre Ernährung mit unserem hochwertigen Soyana Mandelpüree in Rohkostqualität. Jetzt bei Topfruits cremigen Genuss mit einem breiten Vitamin- und Mineralienspektrum bestellen!

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Mandelmus in Rohkostqualität

Zutaten: 100 % Mandeln geschält – aus kontrolliert biologischem Anbau
Inhalt: 1000 g.
Lagerung: Bei Raumtemperatur. Nach Öffnen des Mandelmuses am besten im Kühlschrank lagern.
Haltbarkeit: Mind. 6 Monate, in der Regel jedoch länger.
Für die Verpackung des Soyana Mandelpüree Bio werden Becher und Deckel aus Polypropylen verwendet. Diese enthalten keine Weichmacher, kein PVC und geben keine weiteren problematischen Stoffe an das Produkt ab.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Mandelpüree Soyana, Mandelmus, Bio kbA, kalt verarbeitet - Rohkostqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2812 kj
Brennwert kcal	672 kcal
Fett	55.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.2 g
Kohlenhydrate	5.2 g
davon Zucker	4.9 g
Ballaststoffe	10.4 g
Eiweiß	20.8 g