Pistazien, grün, natur, ohne Schale, ungeröstet und ungesalzen, Superqualität

Grüne Pistazien geschält, natur – Rohkostqualität – ungeröstet und ungesalzen - Premiumware

Super schöne grüne Pistazien in Premium Qualität – 100 % Natur, roh und ohne Haut oder Schale. Wegen ihres mandelartigen, leicht süßen Geschmacks sowie ihrer grünen inneren Haut wird die Pistazie auch Grünmandel genannt. Die intensive grüne Farbe unserer rohen grünen Pistazien ist ein Qualitätsmerkmal und ein Zeichen für erstklassige, frische Ware mit gutem Geschmack. Topfruits grüne Pistazien sind eine besondere Delikatesse reich an pflanzlichen Mikronährstoffen und gesunden Fetten. Die ungesalzenen und ungerösteten Pistazien sind ideal zum Knabbern zwischendurch, als Beigabe im Müsli und für Süßspeisen oder Desserts. Auch über Salate gestreut schmecken sie lecker und klein gehackt verfeinern sie Suppen und Saucen. Als Zutat für selbstgemachte Nussriegel, fürs Müsli, zum Kuchen etc. können Sie die Pistazien auch hervorragend verwenden. Köstliche Rezepte mit grünen Pistazien finden Sie unter unserer Rubrik Rezepte!

Was ist besonders an grünen Pistazien ohne Schale?

Grüne Pistazien sind reich an ungesättigten Fettsäuren und eine gute Quelle für pflanzliche Proteine. Topfruits grüne Pistazien werden nicht geröstet. In Pistazien liegen acht essentiellen Aminosäuren vor, wie z.B. Leucin, Lysin und Tryptophan. Ebenso wie Grüntee enthalten die Pistazien in der grünen Samenhaut besondere Polyphenole. Grüne Pistazien werden ohne Schale getrocknet, was einen gleichmäßigeren Trocknungsprozess sicherstellt und das Risiko für Schimmel vermindert.

Grüne Pistazien - type unknown

Vorteile von Topfruits grüne Pistazien

- naturbelassen, ohne Zusätze, ungeröstet & ungesalzen
- reich an pflanzlichen Mikronährstoffen (Vitamin B1, Calcium, Eisen, Magnesium)
- Lieferant von ungesättigten Fettsäuren
- vielseitig verwendbar

Verwendung von Pistazien grün

Ungesalzene grüne Pistazien sind ein vielseitiger und gesunder Snack, der sich in vielen verschiedenen Gerichten verwenden lässt. Dank ihres milden, nussigen Geschmacks passen sie perfekt zu süßen und herzhaften Speisen. Sie können pur als energiereicher Snack genossen werden oder als Zutat in Müslis, Joghurts und Smoothies verwendet werden. Auch in Backwaren, wie Kuchen, Keksen oder Gebäck, sorgen sie für eine nussige Note. In herzhaften Gerichten lassen sie sich hervorragend in Salaten, Pasta oder Reisgerichten integrieren. Die grünen Pistazien eignen sich zudem wunderbar zum Garnieren von Desserts und können auch zur Herstellung von Pistazienpesto verwendet werden. Unsere grünen Pistazien sind auch die perfekte Grundlage zur Herstellung für die trendige Dubai Schokolade.

Wissenswertes zu grünen Pistazien

Erstaunliche Wirkungen von Pistazien

In einem Forschungsprojekt bekamen 52 übergewichtigen Testpersonen, die unterschiedliche Diäten machten, als Snack entweder Pistazien oder Salzgebäck zu knabbern. Das überraschende Ergebnis: Obwohl Pistazien weit mehr Fett als Salzgebäck enthalten, sorgten die gesunden Pistazien dafür, dass die damit verköstigten Probanden im Vergleich zur anderen Gruppe schneller einen niedrigeren Bodymass-Wert erreichten. Außerdem lag ihr Triglyzerid-Wert (Blutfette) bei der Blutuntersuchung niedriger. Ähnliche Effekte wurden bei anderen Untersuchungen auch schon durch den Verzehr von Walnusskernen beobachtet. Pistazien und andere Nüsse gelten in traditionellen Heilsystemen wie Ayurveda und der traditionellen chinesischen Medizin als mild wärmende, magenfreundliche Speisen.

Grüne Pistazien: Kerne mit langer Tradition

Bei der Pistazie handelt es sich um die Steinfrucht des zweihäusigen Pistazienbaumes (*Pistacia vera*, "Echte Pistazie") aus der Familie der Sumachgewächse (*Anacardiaceae*). Zur Unterscheidung von den anderen Pistazienarten wird diese Sorte daher Echte Pistazie genannt. Die Pistazie ist ein Laubbaum, wird bis zu 12 m hoch und bis zu 300 Jahre alt. **Der Pistazienbaum benötigt 5 - 8 Jahre bis er seine erste Ernte bringt**. Die Pistazie hat ihren Ursprung im Nahen Osten und den zentralasiatischen Ländern. Eine Legende besagt, dass die Königin von Saba die Pistazie zu einer königlichen Nahrung erhob und dem gemeinen Volk war es verboten, sie zu essen! Bereits ab der Antike fand ein gezielter Anbau statt. Im 1. Jahrhundert nach Christus kam die Pistazie über das römische Reich nach Europa. Sehr schnell wurde sie zu einer geschätzten Delikatesse unter Königen, Reisenden und dem einfachen Volk. Mittlerweile sind geröstete und gesalzene Pistazien auf der ganzen Welt – insbesondere in den USA – ein beliebter Snack und füllen auch hierzulande die Supermarktregale. **Gesundheitsbewusste Menschen bevorzugen jedoch die grünen, rohen und naturbelassene Pistazien.**
Grüne Pistazienkerne werden unreif und etwas früher geerntet. Da die Schale dann noch nicht geöffnet ist, muss bei grünen Pistazien die Schale geknackt werden. Dies geschieht in entsprechenden Mühlen. Danach wird die violette Haut entfernt und die Kerne werden nach Größe und Farbe sortiert. Da grüne Pistazien früh gepflückt werden und ohne Schale getrocknet werden, sind sie deutlich weniger anfällig für Aflatoxinbefall als ausgereifte Pistazien, deren Schale sich schon am Baum geöffnet hat und in die Feuchtigkeit und Keime eindringen konnten.

Jetzt Topfruits grüne Pistazien kaufen & puren Pistaziengenuss erleben!

Bestellen Sie jetzt unsere naturbelassenen grünen Pistazien in Premiumqualität – voller Geschmack, voller Vitalstoffe, ohne Zusätze. Ideal für gesundheitsbewusste Genießer & kreative Köche!

Allgemeine Hinweise zu Topfruits grüne Pistazien

Zutaten: Pistazien grün, ungeschält
Lagerung: Kühl und trocken
Verpackung: Standbodenbeutel

Example Company
Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Pistazien, grün, natur, ohne Schale, ungeröstet und ungesalzen, Superqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2492 kj
Brennwert kcal	603 kcal
Fett	52 g
davon gesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	12 g
Salz	0.7 g