Zuckerrohr Melasse (schwarze Melasse) - bio kbA - 700g Glas

Schwarze Bio Melasse aus Zuckerrohr – 100 % naturbelassen – mikronährstoffreich – 700g Glas

Schwarze Zuckerrohrmelasse in Bio Qualität ist reich an Mineralstoffen und ideal als natürliches Süßungsmittel für Getränke, zum Kochen oder Backen. Im Gegensatz zu raffiniertem Zucker ist Zuckerrohr Melasse weniger süß und reich an Mikronährstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Die dunkle Farbe der Melasse gilt als Qualitätsmerkmal: Je dunkler, desto weniger Zucker und mehr Mineralstoffe sind enthalten. Um 1 kg schwarze Melasse zu bekommen, sind circa 30 kg Zuckerrohr notwendig. Darin sind die reichhaltigen Mineralstoffe und Spurenelemente des Zuckerrohrs gebündelt. Probieren Sie es aus, unsere schwarze Melasse und ihre herausragenden Eigenschaften werden Sie begeistern!

Vorteile unserer Zuckerrohrmelasse auf einen Blick

- 100 % naturbelassenes alternatives Süßungsmittel
- zertifizierte Bioqualität
- gentechnikfrei
- mineralstoffreich
- hochwertiger Energielieferant
- basisch
- sehr ergiebig
- vegan & glutenfrei
- natürlich würziges Aroma

Wertvolle Inhaltsstoffe der Melasse: Basisch & voller Mineralstoffe

Was die schwarze Melasse so wertvoll wie faszinierend macht ist die große Anzahl an Mineralstoffen und Spurenelementen. Kaum zu glauben: Nur zwei Teelöffel (ca. 25 g) des honigartigen Sirups können mehr als 1/3 des täglichen Bedarfs an Eisen decken. Da jedoch auch die schwarze Melasse zu 60% aus Zucker besteht, sollte man diese Verzehrmenge nicht überschreiten. Der Zuckeranteil birgt den Vorteil, dass er eine schnelle Energiezufuhr zum Beispiel beim Sport gewährleistet. Die enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe sind zudem hitzestabil und ?überleben? die weitere Verarbeitung in der Küche. Die Inhaltsstoffe der Melasse sind für eine Vielzahl an Prozessen im menschlichen Organismus elementar:

- **Calcium** (313 mg): Calcium trägt unter anderem zum Erhalt normaler Knochen und Zähne bei
- **Magnesium** (239 mg): Magnesium ist unter anderem wichtig für eine normale Muskel- und psychische Funktion.
- **Eisen** (15 mg): Eisen unterstützt die normale Blutbildung und den normalen Sauerstofftransport im Körper. Zudem trägt es zur Verringerung von Müdigkeit bei.
- **Kalium** (1521 mg)**:** Kalium trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei und unterstützt die normale Funktion des Nervensystems.

Schwarze Bio Melasse – nahrhaftes Süßungsmittel

Unsere schwarze Melasse überzeugt durch ihre pflanzlichen Inhaltsstoffe und ihren besonderen, aromatischen Geschmack. Bis ins 18. Jahrhundert wurde die Melasse in Europa ausschließlich in Apotheken als kraftspendendes Arzneimittel verkauft. Heute wird sie unter anderem in der Viehzucht/Tierhaltung verwendet. Zudem wurde Melasse als gesundheitsfördernde Alternative zu Haushaltszucker wiederentdeckt. Schwarze Melasse enthält Calcium, Kalium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Phosphor und diverse Spurenelemente. Der wunderbar würzige Eigengeschmack sorgt für Abwechslung in der gesundheitsbewussten Küche. Er erinnert an eine Mischung aus Honig und Lakritze. Im Gegensatz zu Zucker wirkt Zuckerrohrmelasse leicht basisch, was unter anderem Entzündungen im Körper vorbeugt. Unsere Bio Melasse eignet sich daher hervorragend als alternatives Süßungsmittel.

Schwarze Melasse – volle Kraft aus dem Zuckerrohr

Unsere naturreine Zuckerrohr Melasse entsteht bei der Produktion von Zucker. Zunächst mag die Tatsache, dass bei der Herstellung des üblichen Haushaltszuckers ein solch wertvolles Zusatzprodukt gewonnen wird, überraschend erscheinen. Der Zuckerrohr selbst steckt im unverarbeiteten Zustand jedoch voller Vitamine und Mineralstoffe. Er wird hauptsächlich in Brasilien, Indien und China angebaut. Der Verarbeitungsprozess, beginnend bei der Zuckerrohrpflanze bis hin zum Industriezucker, erfolgt in mehreren Schritten. Der aus dem Zuckerrohr gepresste Saft wird mehrfach ausgekocht, um die Zuckerkristalle zu lösen. Nach dem ersten Auskochen entsteht zunächst eine helle, zähe Flüssigkeit, die sehr süß und noch zuckerhaltig ist. In Großbritannien ist diese auch unter dem Begriff ?Golden Syrup? bekannt. Erst nach dreimaligem Kochen entsteht die schwarze Melasse. Sie ist mineralstoffreich und für den menschlichen Organismus überaus wertvoll.

Verwendungsmöglichkeiten der schwarzen Bio Melasse

Grundsätzlich kann die schwarze Melasse wie Ahornsirup und Agavendicksaft Verwendung finden. Sie eignet sich beispielsweise als mineralstoffreicher Brotaufstrich oder als Energie-Getränk für Sportler. Hierzu ganz einfach Melasse in warmen Wasser auflösen, etwas Zitronensaft dazugeben und mit Mineralwasser auffüllen. Auch zum Kochen und Backen eignet sie sich hervorragend. Die Konsistenz ist eher zähflüssig. Man kann die Zuckerrohrmelasse daher gut in Saft, Wasser oder anderen Flüssigkeiten auflösen. Man muss aber gut rühren.

Gut zu wissen: Melasse ist ein wichtiger Fermentationsrohstoff in der Biotechnologie. Unsere Bio Melasse ist deshalb bestens geeignet zur Herstellung von fermentierten Lebensmitteln mit Hilfe von Milchsäurebakterien (oder effektiven Mikroorganismen nach Higa).
Unsere Topfruits Bio-Melasse aus gentechnikfreiem Bio-Zuckerrohr hergestellt. Auch die Zutaten entsprechen der GVO. Unsere Zuckerrohrmelasse enthält zudem keine Inhaltsstoffe gemäß der Alba-Liste.
Außerdem empfehlen wir unsere Hefeflocken auf Basis von Melasse https://www.topfruits.de/produkt/hefeflocken-auf-basis-von-melasse-200-g-beutel-glutenfrei-und-vegan-natuerliches-vitamin-b
Für Diabetiker ist Melasse als Zuckerersatz leider nicht zu empfehlen.

Zum Produkt

Example Company

Nährwertangaben zum Produkt "Zuckerrohr Melasse (schwarze Melasse) - bio kbA - 700g Glas"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1325 kj
Brennwert kcal	317 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	79 g
davon Zucker	58 g
Salz	0.09 g