Cashewbruch, natur - 1kg, aus Bio-Cashewkernen, ideal für Cashewmilch und Cashewmus

Bio Cashewbruch – aromatische Stückchen aus besten Bio Cashewkernen

Unser Bio Cashewbruch bietet 100 % naturbelassene Cashewstücke in bester Qualität, die beim Sortieren und Verarbeiten von ganzen Cashewkernen entstehen. Diese aromatischen Bruchstücke stehen den ganzen Cashews in Geschmack und Inhaltsstoffen in nichts nach. Unbehandelt, ungesalzen und ungeröstet sind sie vielseitig einsetzbar – ob zum Knabbern, als Topping, zur Herstellung von Cashewmilch, Mus oder veganem Käse. Der Cashewkernebruch ist eine ideale, kostengünstige Alternative für alle, welche die Nüsse hauptsächlich weiterverarbeiten möchten.

Vorteile von Topfruits Bio Cashewbruch auf einen Blick

veganer-kaese-aus-cashewbruch

- aus kontrolliert biologischem Anbau
- grobe, naturbelassene Bruchstücke
- leicht zu pürieren, da etwas weicher als ganze Kerne
- 100 % ungesalzen, ungeröstet und ohne Zusätze
- günstige Alternative für die Weiterverarbeitung

Besonderheiten unseres Bio Cashewkerne Bruchs

Unser Cashewbruch in der Großpackung stammt aus kontrolliert biologischem Anbau und wird sorgfältig verarbeitet, um die beste Qualität zu gewährleisten. Die Cashewkerne Bruchstücke sind von Natur aus etwas weicher als ganze Kerne und lassen sich besonders leicht pürieren, ohne vorher eingeweicht zu werden. Dies macht sie perfekt für die Zubereitung von Cashewmilch, Mus oder veganen Brotaufstrichen. Im Vergleich zu ganzen Cashewkernen sind die Stückchen preisgünstiger, da sie beim Sortieren als Nebenprodukt anfallen. Geschmacklich überzeugen sie mit einem milden, nussig-süßen Aroma. Die Cashewstücke gehören wie die ganzen Cashewkerne zu den sogenannten Sirtfoods, die natürliche Sirtuine aktivieren können. Mehr Informationen über Sirtuine finden Sie in unserer Infothek oder in geeigneter Fachliteratur.

Verwendungsempfehlungen für Cashewbruch

Im Vergleich zu ganzen Kernen lässt sich Cashewbruch aufgrund seiner weichen Konsistenz besonders leicht verarbeiten. Dies macht ihn ideal für die Zubereitung von Muse, Milch oder veganen Käsealternativen. Allerdings sollten Cashewbruchstücke, ähnlich wie andere empfindliche Nüsse, am besten kühl und luftdicht gelagert werden, um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten.
Bio Cashewbruch bietet vielseitige Einsatzmöglichkeiten, was ihn zu einem unverzichtbaren Bestandteil in der Küche macht:

- **Als Topping:** Über Müsli, Porridge, Chia-Pudding oder Salate streuen.
- **Zum Backen:** In Kuchen, Keksen oder Gebäck verwenden.
- **Für Milch und Mus:** Perfekt für selbstgemachte Cashewmilch oder cremiges Cashewmus.
- **In herzhaften Gerichten:** Als Zutat für vegane Pestos, Brotaufstriche oder Currys.
- **Für vegane Alternativen:** Ideal zur Herstellung von veganem Käse oder Sahne.
- **Pur**: Eine gesunde und natürliche Knabberei.

Tipp: Wenn Sie den Bruch für eine längere Zeit lagern möchten, bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf, um Frische und Aroma zu bewahren.

Rezept mit Cashewbruch: Cashewsahne selbst machen

Zutaten:

- 50 g Cashewbruch
- 50 g kaltgepresstes Öl (z. B. Rapsöl, Arganöl)
- 100 ml Wasser

Zubereitung: Geben Sie alle Zutaten in den Mixer, ordentlich mixen, fertig!!!

Wissenswertes über Cashews und Cashewbruch

Botanische Informationen zu Cashews

cashewbruch-cashews-am-baum

Cashewkerne sind die Samen des Cashewbaums (Anacardium occidentale), der ursprünglich in Südamerika beheimatet ist, heute aber auch in Asien und Afrika angebaut wird. Jeder Fruchtkörper des Baums trägt nur einen Kern, der als "Cashewnuss" bekannt ist. Trotz ihres Namens zählen Cashews botanisch zu den Samen und nicht zu den echten Nüssen.
Cashewkerne enthalten viele essentielle Nährstoffe wie Magnesium, Phosphor, Zink, Eisen und B-Vitamine. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, die zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels beitragen, sowie an pflanzlichem Eiweiß und Ballaststoffen. Der feine Geschmack und die cremige Konsistenz machen sie zu einem beliebten Bestandteil in der vegetarischen und veganen Küche. **Mit unserem Bio Cashewbruch kaufen Sie eine preisgünstige, hochwertige und vielseitige Alternative zu ganzen Cashewkernen. Ob zum Naschen oder Verarbeiten – die aromatischen Stückchen bereichern jede Küche!**

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Cashewbruch

Zutaten: 100% Cashews aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.

Verpackung: Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Cashewbruch, natur - 1kg, aus Bio-Cashewkernen, ideal für Cashewmilch und Cashewmus"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2453 kj
Brennwert kcal	590 kcal
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.8 g
Kohlenhydrate	31 g
davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	2.9 g
Eiweiß	21 g
Salz	0.04 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte vom Bio Cashewbruch unterliegen natürlichen Schwankungen.