Kokosblütenzucker, fein, Bio kbA, alternatives Süßungsmittel

Bio Kokosblütenzucker – natürliches Süßungsmittel – niedriger glykämischer Index – unraffiniert

100 % naturreiner Premium Bio Kokosblütenzucker aus kontrolliertem Bio-Anbau ist der perfekte Ersatz für raffinierten Haushaltszucker. **Dank niedrigem glykämischen Index lässt Kokosblütenzucker den Blutzuckerspiegel weniger schnell ansteigen und ist auch für Typ 2 Diabetiker geeignet.** Er schimmert leicht golden und ist mit seinem wunderbar karamelligen Aroma ein unvergleichliches Geschmackerlebnis. Als natürliche Zuckeralternative ersetzt Topfruits Kokosblütenzucker ganz einfach weißen Zucker, Rohrzucker oder Sirup in Speisen und Getränken. Probieren Sie den süßen Schatz aus der Kokosblüte – sie werden keinen anderen mehr wollen!

Vorteile von Topfruits Kokosblütenzucker

Images not found or type unknown
kokosbluetenzucker-in-glasschale

- 100 % naturbelassen
- aus kontrolliert biologischem Anbau
- natürliches alternatives Süßungsmittel
- feines Karamell-Aroma
- mit niedrigem glykämischen Index und daher auch für Diabetiker geeignet

Topfruits Bio Kokosblütenzucker kaufen – deshalb lohnt es sich

Bei uns können Sie 100 % puren Bio Kokosblütenzucker kaufen – ohne Zusätze. Unser Kokosblütenzucker ist ein vollkommen reines Naturprodukt und keine Mischung aus Zuckerarten wie Rohrzucker oder Maltodextrin, wie wir es bei anderen Anbietern beobachtet haben. Unser Kokos Zucker besteht von Natur aus zum größten Teil aus Saccharose, weiterhin aus Glukose, Fructose und anderen Zuckerarten. Im Gegensatz zu weißem Zucker schmeckt Kokoszucker zart nach Karamell und zerfällt angenehm auf der Zunge. Der Zucker aus der Kokosblüte wird deshalb auch liebevoll als ?braunes Gold? bezeichnet.

Verwendung von Bio Kokosblütenzucker

Kokosblütenzucker schont nicht nur den Blutzuckerspiegel, sondern schmeckt auch super lecker. Kokoszucker kann 1:1 wie brauner Zucker verwendet werden, ist aber gesünder als dieser. Unser goldfarbener Zucker aus Kokosblüten eignet sich hervorragend zum sinnvollen Süßen von Speisen (z.B. Müsli, Porridge, Desserts) und Getränken (z.B. Tee, Kaffee, Shakes). Auch in Frühstücksbrei, Waffeln und Pfannkuchen, süßen Aufläufen oder gebratenem Obst ist der Bio Kokosblütenzucker ein besonderer Genuss. Selbst einige herzhafte Gerichte benötigen manchmal eine Prise Zucker. Wer sich ab und zu einen exotischen Cocktail gönnt, kann diesen mit Kokosblütenzucker zubereiten.

Rezept mit Bio Kokosblütenzucker: Roh-veganer Möhrenkuchen mit Zucchini

Zutaten:

Images not found or type unknown
kokoszucker-verwendungsbeispiel

- 1/2 Zitrone
- 220 g Möhren
- 250 g Zucchini
- 140 g Datteln, ohne Kern
- 50 g Goldleinsamen
- 170 g Macadamianüsse
- 70 g Kokosraspel
- 1 EL, gehäuft, Flohsamenschalen gemahlen
- 1 EL, gestrichen, Kokosblütenzucker
- 2 TL Zimtpulver
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 4 EL Kokosöl (in einem Wasserbad verflüssigt)
- etwas festes Kokosöl für die Form
- 1 TL Kokosraspel zum Bestreuen

Zubereitung:

Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Die Schale einer Hälfte abreiben und zur Seite stellen. Karotten schälen und Zucchini putzen. Beides mithilfe einer Küchenmaschine so fein wie möglich raspeln und herausnehmen. Goldleinsamen und Macadamias mahlen und zur Seite stellen. Die entsteinten Datteln zu einer glatten Paste pürieren. Die geraspelten Karotten und Zucchini zur Dattelpaste geben und weitermixen, bis eine gleichmäßige, homogene Masse entsteht. Masse in eine große Schüssel umfüllen. Gemahlenen Goldleinsamen und Macadamianüsse dazugeben und mit der Hand unterkneten. Kokosraspel, Zitronenschale, Flohsamenschalenpulver, Kokosblütenzucker, Zimtpulver sowie Nelkenpulver dazufügen und wieder per Hand alles gut durchkneten. Zum Schluss das Kokosöl verflüssigen, zum Teig geben und erneut gründlich kneten, bis eine gut verbundene Masse entsteht. Boden und den Rand eines Tortenrings mit festem Kokosöl einfetten. Die Teigmasse fest in die Form drücken. Mit ca. 1 TL Kokosraspel bestreuen und den Kuchen mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Nach der Kühlzeit kann der Kuchen in 6-8 Portionen geschnitten oder als Nachspeise in 12 kleinere Stücke geteilt werden.

Wissenswertes zu Kokosblütenzucker

Kokosblütenzucker und sein niedriger glykämischer Index

Im Gegensatz zu anderen Süßungsmitteln hat Kokosblütenzucker hat einen sehr niedrigen glykämischen Index (GI) von 35. Einen niedrigen GI haben Nahrungsmitteln bis maximal 55. Der GI zeigt an, wie schnell die Kohlenhydrate eines Nahrungsmittels im Körper in Zucker umgewandelt werden – je langsamer, desto vorteilhafter. Der Verzehr von niedrig-glykämischen Lebensmitteln führt zu einer geringeren Insulinausschüttung und dadurch zu einem wünschenswert langsamen Anstieg des Blutzuckerspiegels.

Wenn Sie mit Kokosblütenzucker süßen, bleiben Ihnen Heißhungerattacken erspart. Mit einem GI von 35 schneidet Kokoszucker deutlich besser ab als Honig oder Rohrzuckerarten. Für Diabetiker vom Typ II (Diabetes mellitus) stellt Kokosblütenzucker daher ein ideales Süßungsmittel dar. Eine Ernährung, die sich auf Nahrungsmittel mit niedrigem glykämischen Index konzentriert, kann unter Umständen sogar präventiven Charakter haben.

Botanische Infos zu Kokosblütenzucker

Kokosblütenzucker aus Kokosblüten

Kokospalmen wachsen in tropischen Klimazonen, wo es warm und feucht ist (z.B. Karibik, Südamerika, Thailand, Indonesien). Man findet sie hauptsächlich an Strand- und Küstenregionen, wo sich aus angespülten Kokosnüssen Palmen entwickelt haben. Kokos Palmen sind sehr widerstandsfähige Pflanzen – sandige Böden, Salzwasser und Hitze machen ihnen nichts aus. Die exotischen Gewächse werden bis zu 30 m hoch. Ihre Krone ist von stark gefächerten Palmwedeln gesäumt. Mit der Zeit fallen diese Blätter aus, hinterlassen eine ?Narbe? am Stamm und lassen die Palme so nach und nach in die Höhe wachsen. Wenn eine Palme das sechste Lebensjahr erreicht hat, trägt sie zum ersten Mal Blüten. Der Blütenstand wird 1 - 2 Meter lang und ist die Basis für unseren Kokosblütenzucker. Innerhalb von 6 Monaten wachsen aus den Kokosblüten die Kokosnüsse heran.

Kokos-Ernte und Verarbeitung von Kokosblütenzucker

Unser Kokosblütenzucker wird aus dem Blütennektar von Kokospalmen hergestellt. Das unterscheidet ihn von anderen Kokosprodukten, für welche überwiegend die Kokosnuss selbst verwendet wird. Kokosblütenzucker entsteht also noch bevor die Kokosnuss heranreift. Für die Gewinnung wird der Blütenstand zunächst abgebunden und dann mit einem scharfen Messer angeritzt, um an den darin liegenden Nektar zu kommen. Der Nektar wird nun aufgefangen und gefiltert, sodass natürlich vorkommende Verunreinigungen entfernt werden. Die Weiterverarbeitung geht so schnell wie möglich vonstatten, um eine Gärung des Saftes zu verhindern. Als Nächstes wird der Kokos Nektar eingekocht, sodass die Flüssigkeit nach und nach verdampft. Sobald der Zucker ausreichend konzentriert ist und die nötige Sämigkeit erreicht hat, wird die Hitze reduziert, aber das Rühren beibehalten. Irgendwann kristallisiert der Zucker. Durch Sieben erhält er schließlich seine feine, körnige Konsistenz. Nun kann der Kokosblütenzucker abgefüllt werden und ist bereit für den Verkauf und die Verwendung in der Küche.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Kokosblütenzucker

Zutaten: 100 % Kokosblütenzucker.
Lagerung: Kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: 1 kg im Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Kokosblütenzucker, fein, Bio kbA, alternatives Süßungsmittel"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1632 kj
Brennwert kcal	390 kcal
Fett	1.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.01 g
Kohlenhydrate	97 g
davon Zucker	96 g
Ballaststoffe	0.8 g
Eiweiß	1.67 g
Salz	0.17 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte des Bio Kokosblütenzucker unterliegen natürlichen Schwankungen.