Apfelchips, natur, ungeschwefelt, schonend getrocknet aus aromatischen Elstar Äpfeln

100 % natürliche Apfelchips – aus getrocknete Apfelscheiben – unbehandelt und vegan

Elstar Apfelchips sind wegen ihres ausgewogenen Zucker-/Säure-Verhältnis in getrocknetem Zustand unvergleichlich im Aroma und besonders beliebt auch bei Kindern. Erstaunlicherweise auch bei solchen, die keine Äpfel essen :-) 1 kg getrocknete Apfelchips entspricht ca. 10 kg frischen Äpfeln. Apfelchips sind gesund, ballaststoffreich und schmecken köstlich. Sie sind nicht nur für Erwachsene, sondern auch für Kinder ideal zum Knabbern und eine natürliche Süßigkeiten-Alternative. Topfruits getrocknete Apfelringe werden nach einem speziellen Verfahren, weitgehend von Hand und besonders schonend hergestellt. Sie sind nicht ganz so kross wie andere Apfelchips, enthalten dafür aber noch fast alle Vitalstoffe des frischen Apfels. **Mit unseren getrockneten Apfelchips kaufen Sie ein echtes Naturprodukt!**

Vorteile unserer getrockneten Apfelringe auf einen Blick

- 100 % natürliche Apfelchips
- hergestellt aus frischen Elstar Äpfeln
- mit der wertvollen Schale
- ballaststoffreich

Elstar-Äpfel für unsere Apfelchips-getrocknet

Das macht Topfruits getrocknete Apfelchips zu etwas Besonderem

Unsere Apfelchips werden mitsamt der wertvollen Schale hergestellt. In der Apfelschale befinden sich die meisten wertgebenden sekundären Pflanzenstoffe, unter anderem die natürlichen Pflanzenfarbstoffe Flavonoide. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass Flavonoide insbesondere auf unser Herz-Kreislauf-System eine positive Wirkung zeigen. Topfruits Apfelringe sind in einem Spezialverfahren bei niedrigen Temperaturen getrocknet, sodass ein möglichst hoher Anteil der wertvollen Inhaltsstoffe des frischen Apfels, wie Vitamine, Enzyme und Flavonoide, weitgehend erhalten bleiben. Die meisten der im Handel erhältlichen Apfelchips werden dagegen bei Temperaturen bis zu 80 °C getrocknet. **Probieren Sie die Topfruits Apfelchips und überzeugen Sie sich selbst von der außergewöhnlichen Qualität.** Immer ganz frisch und nicht auf Vorrat gemacht. Sie werden begeistert sein. Stellen Sie Ihren Kindern eine Schale Topfruits Apfelchips zum Knabbern hin und lassen Sie sich überraschen.

Elstar Äpfel – die beliebteste Apfelsorte

Die Apfelsorte ?Elstar? ist die in Deutschland am häufigsten angebaute Apfelart. Ursprünglich stammt sie aus den Niederlanden. Elstar-Äpfel gedeihen am besten in kühleren Klimazonen. Geerntet werden die Früchte im September. Sie sind besonders beliebt aufgrund ihres aromatischen, saftigen und leicht säuerlichen Geschmacks. Getrocknet entfalten die Apfelringe ihr natürliches Aroma noch besser. Wenn Sie Elstar Äpfel mögen, werden Sie unsere naturbelassenen Apfelchips lieben!

Ideen für den Verzehr von Apfelchips – ideale Knabberei für Zwischendurch

Topfruits Apfelchips kaufen lohnt sich. Der süß-saure Geschmack der saftigen Ringe entfaltet sich beim Verzehr angenehm auf der Zunge. **Apfelchips sind eine gute Süßigkeitenalternative.** Weil sie 100 % naturbelassen sind, enthalten sie keine Zusatzstoffe und nur fruchteigenen Zucker. Im Verbund mit den im Apfel enthaltenen Mikronährstoffen gelangt dieser viel langsamer ins Blut und lässt den Blutzuckerspiegel weniger schnell ansteigen als isolierter Zucker. Zusätzlich tragen die Apfelchips zu einer besseren Vitalstoffversorgung bei. Ein süß-saurer Genuss mit Mehrwert also! Falls Sie die Apfelchips besonders knackig haben möchten, können Sie folgenden Tipp einer Kundin befolgen: ?Wenn man die Tüte Apfelchips in das Gefrierfach legt, werden sie super knackig! Sie werden dabei nicht spürbar kalt, auch kleine Kinder können die problemlos so essen.? Doch nicht nur zum Knabbern eignen sich unsere getrockneten Apfelchips. Sie können daraus auch leckere selbst gemachte Müsliriegel oder Energy Balls herstellen.

Topfruits Rezepttipp: Bliss Balls mit getrockneten Apfelchips
100 g Apfelchips für ca. 15 Minuten in warmes Wasser einweichen. **30 g Haferflocken** in einer Küchenmaschine grob vermahlen. Die eingeweichten Apfelchips (ohne Einweichwasser), **50 g Cranberrys, 50 g Mandelmehl** und **1 Teelöffel Zimt** zu den gemahlenen Haferflocken dazu geben und alles miteinander vermengen, bis eine klebrige Masse entsteht. Falls die Masse zu trocken ist, kann noch 1 Teelöffel Wasser oder Kokosöl hinzugefügt werden. Mit den Händen aus der Masse kleine Kugeln formen. Die Energy Balls können sofort gegessen oder im Kühlschrank luftdicht verschlossen bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits getrocknete Apfelchips

Zutaten: 100 % getrocknete Elstar Äpfel.
Lagerung: kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Apfelchips, natur, ungeschwefelt, schonend getrocknet aus aromatischen Elstar Äpfeln"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1118 kj
Brennwert kcal	264 kcal
Fett	1.3 g
Kohlenhydrate	61.6 g
Ballaststoffe	14.0 g
Eiweiß	1.5 g