Mandelmehl, glutenfrei, aus ungeschälten braunen Mandeln

Mandelmehl glutenfrei – 100 % Natur – aus ganzen Mandeln mit brauner Haut – nicht entölt – reich an Ballstoffen, pflanzlichem Eiweiß und wertvollen Fetten

100 % natürliches und nicht entöltes Mandelmehl aus ganzen, braunen Mandeln. Perfekt geeignet als glutenfreie Mehlalternative, als zuverlässige Quelle für ungesättigte Fettsäuren und als pflanzlicher Eiweißlieferant für die kohlenhydratarme Ernährung. Das vegane Mehl aus gemahlenen Mandeln ist vollständig naturbelassen und reich an wertvollen Mineral- und Ballaststoffen. Für die Herstellung des Mehls werden ganze Mandeln mit der braunen Samenhaut vermahlen. Dadurch hat es sozusagen ?Vollkorn-Qualität?. Als echtes und unverfälschtes Lebensmittel findet braunes Mandelmehl Verwendung als Zutat für selbstgemachte Mandelmilch, Backwaren, Breigerichte oder Müsli Verwendung.

Besonderheiten unseres Mandelmehls

Unser braunes Mandelmehl besteht aus ganzen, rohen und mit der Haut fein gemahlenen Mandelkernen. Anders als das weiße Mandelmehl, welches aus enthäuteten und entölten Kernen hergestellt wird, ist es reicher an Ballaststoffen, Mineralien und Spurenelementen, sowie natürlichem Vitamin E. Dadurch, dass die braune Mandelhaut mit vermahlen wird, ist es dunkler als das Mehl aus blanchierten Mandeln, aber auch viel vollwertiger. Die meisten Mikronährstoffe stecken nämlich in der zarten braunen Haut, welche die Mandel umgibt. Wenn Sie Mandelmehl kaufen, sollten sie daher immer darauf achten, dass dafür braune Mandeln verwendet werden. So erhalten Sie mit dem Produkt ein Maximum an natürlichen Inhaltsstoffen. Zudem ist dieses Mandelmehl öl- bzw. fettreicher als teilentöltes Mandelmehl. Dadurch schlägt es mit mehr Kalorien zu Buche, versorgt Sie jedoch auch mit reichlich ungesättigten Fettsäuren.

Vorteile von Mandelmehl auf einen Blick

- zu 100 % aus ganzen unblanchierten Mandeln
- vollwertiges, ursprüngliches Lebensmittel
- extra fein gemahlen
- angenehm nussiger Geschmack
- pflanzliche Proteinquelle
- verleiht Backteigen ein besseres Quellvermögen

Verarbeitung von Topfruits Mandelmehl

Unser Mandelmehl wird aus 100 % naturbelassenen, ganzen Mandeln hergestellt. Die braune Samenhaut, welche die Mandeln umgibt, bleibt beim Herstellungsprozess erhalten. Zunächst werden die Mandeln schonend getrocknet und anschließend sehr gründlich vermahlen. Durch diese feine Vermahlung lässt sich Mandelmehl wie Vollkornmehl verwenden. Für unser Mandelmehl verwenden wir außerdem keine Zusatzstoffe, wie zum Beispiel Konservierungsstoffe – Topfruits gemahlene Mandeln sind zu 100 % pure Natur. Das Mandelmehl wird nun abgepackt und ist bereit für den Verkauf und die Verwendung in Ihrer Küche.

Verwendungshinweise für gemahlene Mandeln

Unser Mandelmehl eignet sich bestens für die Herstellung von selbstgemachten Broten oder süßen und herzhaften Backwaren. Übrigens kann beim Backen auch ein Teil des Mehls mit Mandelmehl ersetzt werden. Dies verleiht den Backwaren ein besseres Quellvermögen und einen zarten, nussigen Geschmack. Auch Pfannkuchen, Breigerichte oder Müsli werden durch die Verwendung von gemahlenen Mandeln vollwertiger. Mandelmehl ist zudem eine einfache und praktische Möglichkeit, um frische Mandelmilch damit herzustellen. Ein Löffel fein gemahlene Mandeln in den Smoothie sorgen für das tägliche Plus an Mineralien und Spurenelementen, sowie den nötigen Fettgehalt, damit fettlösliche Vitamine aus Früchten und Blattgrün besser vom Körper aufgenommen werden.

Weitere Informationen zu den für das Mehl verwendeten Mandeln

Die ursprüngliche Heimat der Mandel (*Prunus dulcis*) liegt in Asien und Australien. Mittlerweile gehört Kalifornien zu den größten Anbauregionen für die leckeren Kerne. Mandelbäume werden botanisch gesehen den Rosengewächsen zugeordnet. Im Frühling sind sie für ihre zarten, rosafarbenen Blüten bekannt. Aus den Blüten wachsen die Mandeln heran. Die Ernte beginnt im Spätsommer und dauert bis in den November hinein. Übrigens sind Mandeln streng genommen gar keine Nüsse, sondern Steinfrüchte. Das bedeutet, dass der eigentliche Mandelkern in einem Fruchtkörper heranwächst. Zusätzlich ist der Kern von einer festen, harten Schale umschlossen. Diese muss aufgebrochen werden, um an den Mandelkern zu gelangen. Mandeln sind von einer zarten, braunen Samenhaut umgeben, in welcher der Großteil aller enthalten Mikronährstoffe zu finden ist.

Allgemeine Hinweise zu unserem Mandelmehl

Zutaten: 100 % unblanchierte, ganze Mandeln, gemahlen.
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Mandelmehl, glutenfrei, aus ungeschälten braunen Mandeln"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2504 kj
Brennwert kcal	607 kcal
Fett	54.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.541 g
Kohlenhydrate	3.7 g
davon Zucker	3.7 g
Ballaststoffe	15.18 g
Eiweiß	18.72 g
Salz	0.013 g