Ananasringe getrocknet, naturbelassen, ungesüßt, Super Aroma - beliebt

Ananasringe getrocknet - natur - ungesüßt - super aromatisch

Costa Rica Ananas getrocknet, in Ringen, aus vollreifen Früchten. Sorgfältig in Handarbeit hergestellt, ohne Farb-, Konservierungs- oder Aromastoffe

Mit diesen **getrockneten Ananasringen kaufen Sie eine Qualität und ein Fruchtaroma**, das Sie sicher bisher noch nicht kennengelernt haben. Die getrockneten Ananas kommen aus Costa Rica und die Früchte, aus denen die Ananasringe in aufwändiger Handarbeit geschnitten werden, sind von der Sonne verwöhnt. **Die Topfruits Ananasringe getrocknet schmecken richtig nach Ananas – süß, aber mit einer angenehmen Fruchtsäure,** für die das tolle Fruchtaroma verantwortlich ist. **Die Ananas-Früchte werden schonend verarbeitet, weshalb sie noch voller natürlicher Mikronährstoffe aus der frischen Frucht sind.** Aus dem Grund ist unsere naturbelassene Ananas getrocknet ein Genuss ohne Reue und eine gute Alternative zur frischen Frucht. Durch den Wasserentzug beim Trocken konzentrieren sich Vital- und Aromastoffe. Außerdem liefert die getrocknete Ananas wertvolle Ballast- und Faserstoffe, was die Verdauung beflügelt.

Unsere naturbelassenen Ringe aus besonders reifen Ananas sind nicht zu vergleichen mit den im Handel meist angebotenen kandierten, gezuckerten Ananasringen. Oft sind die Ananas, die Sie dort bekommen, noch geschwefelt, mit nur wenig bis gar keinem Ananas-Aroma und noch viel weniger wertvollen Pflanzeninhaltsstoffen bzw. Mikronährstoffe, wie sie natürlicherweise in der Ananas reichlich vorkommen. Auch Menschen, die empfindlich sind gegen den Verzehr frischer Ananas, haben mit unseren extra Sweet getrockneten Ananas aus Costa Rica normalerweise keine Probleme. Kleingeschnitten eignen sich die Ringe bestens als exotische Beigabe zum Müsli.

Das Besondere an Topfruits Ananas getrocknet

Image not found or type unknown
ananasringe-getrocknet-auf-holztablett

- mit Mineralstoffen & Spurenelementen wie Kalium, Kupfer, Phosphor, Eisen
- Vitamine wie Biotin, Beta-Carotin und B-Vitamine
- als basisches Lebensmittel hilft es bei der Regulation des Säure-Basen-Haushalts
- Fruchtsäuren, Enzyme und Ballaststoffe der Ananas sind gut für die "Entschlackung". Das Verdauungsenzym Bromelain ist ein Eiweiß spaltendes Enzym. Bromelain hilft auch bei der Befreiung des Darms von Abfall- und Schadstoffen.
- Die Ananas ist dank des enthaltenen Botenstoffes Serotonin (und dessen Vorstufe Tryptophan) gut für die Stimmung. Serotonin ist dafür verantwortlich, dass wir uns glücklich und zufrieden fühlen. Ähnliche Effekte hat auch der Vanillin-Gehalt. Vanillin ist ein natürlicher Aromastoff, der anregend und euphorisierend wirkt.

Verwendung unserer Ananasringe getrocknet

Vielseitig verwendbar und Achtung, Suchtgefahr :-) Die Ananasringe getrocknet bieten nicht nur ein tolles Aroma, sondern auch ein Paket an wertvollen Inhaltsstoffen – ein wahrer Genuss ohne Reue! Sie eignen sich bestens für Kinder und Erwachsene als **Süßigkeitenersatz**, der gleichzeitig mit wertvollen pflanzlichen Mikronährstoffen versorgt. Kleingeschnitten sind unserer Ringe aus Ananas getrocknet eine ideale Zutat im Frühstücksmüsli, im Obstsalat, in Backwaren oder in selbstgemachten rohen Müsliriegeln. Auch als energiereiche Zwischenmahlzeit, als Snack beim Wandern oder beim Sport und als leichte Alternative zu fettigen Desserts können Sie die Ananasringe getrocknet verwenden. Mit ihrer natürlichen Süße ergänzen die getrockneten Ananas auch herzhafte Speisen, wie beispielsweise in der indischen oder asiatischen Küche. Als natürliche Dekoration, etwa auf einer Käseplatte drapiert, sind die getrockneten Ananasringe zudem ein echter, fruchtig-süßer Hingucker.

Rezept-Tipp mit Ananasringe getrocknet: Mango-Ananas-Energy Balls

Zutaten:

- 125 g Ananasringe getrocknet
- 25 g getrocknete Mango
- 75 g Cashewkerne oder Cashewbruch
- Kokosraspel

Zubereitung:
Cashews in einen Mixer geben und grob vermahlen. Getrocknete Ananasringe in Stücke schneiden und zusammen mit den getrockneten Mangos ca. 20 Minuten in heißem Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Ananas und Mango zu den Nüssen in den Mixer geben und solange mixen, bis eine homogene und klebrige Masse entsteht. Masse zu ca. 3 cm großen Kugeln formen und in den Kokosraspeln wälzen. Die Mango-Ananas-Energy Balls in einem fest verschließbaren Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Weitere Informationen zur Ananas und deren Verarbeitung

Ananas – Tropische Frucht mit vielseitigen Vorzügen

Image not found or type unknown
ananasfrisch00 Die Ananas, botanisch *Ananas comosus*, ist eine tropische Frucht, die ursprünglich aus Südamerika stammt, insbesondere aus dem Gebiet, das heute als Brasilien und Paraguay bekannt ist. Die Pflanze gehört zur Familie der Bromeliengewächse (Bromeliaceae) und wird seit Jahrhunderten wegen ihrer süßen und saftigen Früchte kultiviert. Die Ananasfrucht wächst aus einer stacheligen Rosette von Blättern und entwickelt sich aus dem Blütenstand der Pflanze. Jede Frucht besteht aus zahlreichen kleinen, beerenartigen Einzelfrüchten, die miteinander verwachsen sind und die charakteristische raue, stachelige Oberfläche der Ananas bilden. Die Frucht wird oft frisch verzehrt, kann aber auch zu Saft verarbeitet, getrocknet oder in Dosen konserviert werden. Sie ist eine beliebte Zutat in vielen tropischen Gerichten, Desserts und Getränken. In der Landwirtschaft wird die Ananas in vielen tropischen und subtropischen Regionen der Welt angebaut, wobei große Anbaugebiete in Ländern wie Thailand, den Philippinen, Costa Rica und Brasilien liegen. Die Pflanze benötigt ein warmes Klima und gut durchlässige Böden, um optimal zu gedeihen.

Ananasringe getrocknet: ein fruchtiges Naturprodukt ohne Zusätze

Ananasproduktion_CR_3

Image not found or type unknown

Ananas gehören dank ihres spritzig-fruchtigen Aromas zu den beliebtesten tropischen Früchten und haben in den letzten Jahrzehnten eine enorme Verbreitung gefunden. Frische Ananas werden jedoch häufig zu unreif angeboten und nicht selten werden sie im Ursprung in pilzhemmende Mittel getaucht, um ein Schimmeln auf dem langen Seetransport zu vermeiden. Diese Probleme hat die getrocknete Ananas nicht. Durch Verarbeitung und Trocknung im Ursprung sind solche Behandlungsmethoden nicht erforderlich und man bekommt mit diesen getrockneten Ananasringen ein reines unbehandeltes Naturprodukt, ohne irgendwelche Farb- oder Konservierungsmittel, natürlich ungeschwefelt. Die Ringe enthalten nur natürlichen Fruchtzucker und fruchteigene Aromen.

Wichtig für ein gesundes Produkt ist ein sorgfältiger Verarbeitungsprozess der Ananas vor Ort: Vollreife und aromatische Ananas werden gewaschen, geschält und entstrunkt. Anschließend wird die Ananas in Scheiben geschnitten und auf eine Restfeuchte von ca. 15 % getrocknet. So erhalten Sie Spitzenqualität mit tollem Fruchtaroma - weder gezuckert noch geschwefelt. Und nicht zu fest im Biss.

Extra Tipp zu unbehandelten Trockenfrüchten - auch für die Ananasringe

Über's Jahr hinweg kann es vorkommen, dass die Ananasringe mal etwas trockener oder etwas feuchter sind. Leider ist dies unvermeidlich, selbst wenn die Ware vom selben Produzenten kommt. **Wenn Sie bestimmte Präferenzen haben, dann schreiben Sie diese als Bemerkung bei Ihrer Bestellung einfach kurz dazu.** Wir bemühen uns dann, Ihrem Wunsch zu entsprechen bzw. informieren Sie ggf. bevor wir versenden. Natürlich gilt dieses Angebot auch für all unsere anderen Trockenfrüchte. Sie können jederzeit im Verlauf des Bestellprozesses einen Kommentar an uns mitgeben, der dann von uns beachtet wird.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Ananasringe getrocknet

Zutaten: 100 % getrocknete Ananas unbehandelt
Lagerung: trocken und dunkel lagern, in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: 500g in PP-Beutel, 1 kg im Vakuumbeutel, 4 kg im großen Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Ananasringe getrocknet, naturbelassen, ungesüßt, Super Aroma - beliebt"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1294 kj
Brennwert kcal	309 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	62 g
Ballaststoffe	5.7 g
Eiweiß	2.0 g
Salz	0.01 g