

Mandelmus von Dr. Goerg, bio, Rohkost, vegan - 500 g Glas - aus weißen süßen Bio Mandeln

Bio Mandelmus – 500 g Glas – Premium-Rohkost-Mandelmus aus weißen Bio Mandeln

100 % natürliches Premium Bio-Mandelmus aus ganzen, weißen, süßen Mandeln. Für die Herstellung werden nur rohe Bio-Mandeln verwendet, sonst nichts – somit ist unser Mandelmus ein echtes Natur- und Qualitätsprodukt. Die erntefrischen Mandeln verleihen dem Aufstrich einen intensiven, marzipanähnlichen Geschmack und eine cremige Konsistenz. Der vegane Aufstrich ist gluten- und laktosefrei und eignet sich deshalb auch für Menschen mit Unverträglichkeiten. Noch dazu ist das Mandelmus eine hervorragende natürliche Quelle für pflanzliche Proteine und ungesättigte Fettsäuren. Eine weitere Besonderheit ist der hohe Gehalt an Lecitin und Vitamin E. Somit ist Dr. Goerg Bio Mandelmus eine leckere Zutat für gesundheitsbewusste Feinschmecker.

Vorteile des Dr. Goerg Bio-Mandelmus auf einen Blick

- 100 % naturbelassen, ohne Zusatzstoffe, Zuckerzusatz oder Palmöl
- aus ganzen, weißen & süßen Mandeln, aus kontrolliert biologischem Anbau
- im Glas - keine Plastikverpackung
- reich an pflanzlichem Eiweiß - unterstützt den Muskelaufbau und -erhalt
- hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren
- vielseitig verwendbar - ideal als Brotaufstrich, Topping für Porridge, zum Verfeinern von Backwaren oder in Desserts

Was ist das Besondere an diesem Mandelmus?

Dr. Goerg Mandelmus ist ein echtes und hochwertiges Naturprodukt aus naturreinen, rohen und geschälten Mandeln. Für herkömmliches Mandelmus wird häufig Mandelbruch verwendet. Unser Mus besteht hingegen aus hochwertigen ganzen Mandeln und überzeugt deshalb mit intensivem, frischem Geschmack. Außerdem hat Mandelmus aus dem Supermarkt selten Rohkostqualität. Bei vielen Anbietern werden die Mandeln vor der Verarbeitung geröstet. Durch die Röstung erhält das Mus zwar das beliebte Röstaroma, allerdings werden dabei die wertvollen ungesättigten Fettsäuren der Mandel zerstört. Zusätzlich sind minderwertige Produkte oft mit Sonnenblumenöl gemischt. Das von uns angebotene Mandelmus besteht hingegen nur aus Mandeln und kommt ohne die Zugabe von Öl, Zucker, Salz oder künstlichen Zusatzstoffen aus. Dr. Goerg Mandelmus ist 100 % Natur!

Verwendungshinweise für Bio Mandelmus

Das Bio Mandelmus ist perfekt als cremig-süßer Brotaufstrich, als Topping für Porridge, zum Verfeinern von Backwaren, in Süßspeisen wie Desserts oder Eis, in Smoothies sowie in herzhaften Saßen und Gerichten. Das Mus kann auch für die Herstellung von selbstgemachter, zuckerfreier Mandelmilch verwendet werden. Neugierig geworden? Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Rezeptideen (diese finden Sie im Reiter ?Rezepte?). Selbstverständlich können Sie das Mus auch ganz einfach pur genießen :)

Botanische Informationen zur Mandel

Mandelbäume (*Prunus dulcis*) sind Rosengewächse. Zur Mandelblüte im Frühjahr blühen sie in zartem Rosa und ziehen jedes Jahr viele Schaulustige an. Angebaut werden sie jedoch wegen ihrer Samen – den Mandelkernen. Übrigens sind Mandeln botanisch gesehen gar keine Nüsse, sondern Steinfrüchte, denn sie sind von einer harten Schale sowie einer samtig grünen Fruchthülle umgeben. Somit weisen Mandeln botanische Gemeinsamkeiten mit dem Pfirsich auf. Sind die Mandeln reif, platzt ihre weiche Hülle auf und gibt den innenliegenden Steinkern frei. Dieser wird aufgebrochen, um an den darin liegenden, köstlichen Mandelkern zu gelangen. Aus diesem wird unser Premium weißes Mandelmus pur hergestellt,

Herkunft, Anbau & Ernte von Mandeln

Ursprünglich stammt die Mandel aus den westlichen Teilen Asiens. Es gibt Hinweise, dass die Steinfrüchte dort bereits seit vielen tausend Jahren kultiviert werden. Heutzutage liegen die zwei ergiebigsten Mandel-Anbaugebiete Spanien und Kalifornien. In Deutschland gedeihen Mandelbäume vorwiegend in der Pfalz. Sie bevorzugen kalkreiche, sonnige und trockene Wachstumsstandorte. Ab dem vierten Jahr nach dem Einpflanzen können die ersten Mandeln geerntet werden. Ein Mandelbaum überdauert etwa 20 – 25 Jahre, bevor die nächste Mandelgeneration folgt.

Verarbeitung des Premium Bio Mandelmus

Für die Herstellung des Premium Mus verwenden wir erntefrische, süße Bio-Mandeln aus nachhaltigem Anbau. Zunächst werden die Mandeln geschält, indem ihre braune Haut entfernt wird. Anschließend werden die weißen Mandeln zu einem cremigen Mus verarbeitet. Das hochwertige Mandelmus punktet mit einem besonders intensiven, aromatischen Geschmack. Bei diesem Lebensmittel handelt es sich um ein absolutes Naturprodukt – auf Zusätze wie Emulgatoren und Stabilisatoren, Palmöl oder raffinierten Zucker wird bei der Produktion verzichtet. Dank schonender Herstellung hat das Mandelmus Rohkostqualität.

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Bio Mandelmus

Zutaten: 100 % Mandelmus* - *aus kontrolliert biologischem Anbau

Lagerung: Bitte lagern Sie das Produkt gut verschlossen bei Raumtemperatur und schützen es vor direkter Sonneneinstrahlung

Verpackung: Glas

Hinweis: Nusseigenes Mandelöl kann sich auf der Oberfläche absetzen. Bitte vor Verwendung unterrühren.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Mandelmus von Dr. Goerg, bio, Rohkost, vegan - 500 g Glas - aus weißen süßen Bio Mandeln"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2623 kj
Brennwert kcal	634 kcal
Fett	55.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.5 g
Kohlenhydrate	6.2 g
davon Zucker	4.2 g
Ballaststoffe	8.0 g
Eiweiß	25.0 g
Salz	0.01 g