Acerola Fruchtpulver, 17% natürliches Vitamin C, vegan, Bio kbA

Acerolapulver Bio – mit 17 % natürlichem Vitamin C – naturbelassen und ohne synthetische Zusätze – antioxidativ

Acerola Pulver aus dem Saft der ganzen Acerola Kirsche, bereits 1 g decken den empfohlenen Tagesbedarf an Vitamin C. Unser Bio-Acerolapulver wird in Sprühtrocknung aus dem reinen Saft der biologisch angebauten Acerolakirschen gewonnen. Es handelt sich um ein gelbliches Fruchtpulver aus der ganzen Frucht. Die enthaltenen 17 % Vitamin C haben Ihren Ursprung ausschließlich in den frisch geernteten Acerolakirschen, ohne Zusätze von synthetischem Vitamin C. Daneben enthält Acerolapulver weitere Spurenelemente und Pflanzenstoffe, welche die Ganzheitlichkeit dieser Vitamin-C-Quelle ausmachen. Acerola Vitamin C Pulver ist ideal geeignet für alle, die auf Zitrusfrüchte allergisch reagieren. Der fruchtig-säuerliche Geschmack lässt sich bestens vielseitig kombinieren. Sichern Sie Ihre tägliche Vitamin-C-Versorgung mit unserem praktischen Acerola-Fruchtpulver in Bioqualität!

Vorteile von Topfruits Acerola Fruchtpulver Bio

Image not found or type unknown
acerolapulver mit orangensaft

- **100 % naturbelassen:** natürliches Fruchtpulver aus reifen und unreifen Acerola Kirschen, ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder künstliche Aromen.
- **Wertvolle Inhaltsstoffe:** mit 17% Vitamin C und allen sekundären Pflanzenstoffen der reifen Acerolabeeren
- **Fein vermahlen:** Lässt sich leicht in Flüssigkeiten und Speisen einrühren.
- **Angenehm im Geschmack und vielseitig verwendbar:** mit seinem säuerlich-fruchtigen Geschmack ideal für Smoothies, Joghurt, Müsli oder zur Anreicherung von Getränken.
- **Sehr ergiebig:** 1 g Acerolapulver täglich decken den Tagesbedarf an Vitamin C

Verwendungshinweise für unser Acerolapulver

Nur 1 g unseres Acerolapulvers liefert 170 mg natürliches Vitamin C. Täglich 1 Gramm (= ½ Teelöffel) Acerola Fruchtpulver Bio genügen. Das Topfruits Acerola Pulver ist vielseitig verwendbar. Man kann es einfach in ein beliebiges Getränk oder in Müsli, Joghurt usw. mischen. Das Acerola-Fruchtpulver schmeckt leicht säuerlich und erinnert an Zitronen. Am besten löst sich das Pulver auf, indem man das "Acerolagetränk" (Fruchtsaft, Wasser, Smoothie) mit einem Schneebesen zwischen den Handflächen hin und her reibend verquirlt. Besonders wertvoll ist die Kombination von Vitamin C mit weiteren polyphenolischen Antioxidantien aus beispielsweise Aroniabeeren, Cranberries oder Granatapfel. Außerdem verbessert Vitamin C die Eisenaufnahme aus der Nahrung um ein Vielfaches, was auch jeder wissen sollte, der einen niedrigen HB-Wert hat und Eisen substituiert. Dagegen wird vom gemeinsamen Verzehr von Vitamin C mit Selenpräparaten abgeraten.S ie können das Acerolapulver auch als Zutat in EnergyBalls oder selbstgemachten Rohkost-Müsliriegeln verwenden. Als Topping über Eiscreme, Puddings oder anderen Desserts gestreut sorgt es für eine fruchtige Note.

Wichtige Inhaltsstoffe des Acerolapulvers

Die Besonderheit unseres Acerolapulvers ist die beste Kombination aus reifen und unreifen Acerola-Früchten. **Reife, rote Früchte weisen – neben dem natürlichen Vitamin C Gehalt – das ganze Spektrum an sekundären Pflanzenstoffen der frischen Beeren auf. In den grünen und unreifen Früchten ist hingegen mehr Vitamin C.** Daher ist eine ausgewogene Mischung das Geheimnis einer gelungenen Rezeptur. Die Flavonoide im Acerola Pulver sorgen dafür, dass das Vitamin C vom Körper optimal aufgenommen und seine antioxidative Wirkung entfalten kann.

Vitamin C: das natürliche Power-Vitamin im Acerola Fruchtpulver

Image not found or type unknown
Acerola-Pulver-aus-ganzen-Acerolakirschen

Vitamin C trägt wesentlich zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei und unterstützt somit die allgemeine Leistungsfähigkeit. Es spielt eine wichtige Rolle bei der normalen Funktion des Immunsystems und trägt zur Regeneration der reduzierten Form von Vitamin E bei. Darüber hinaus fördert Vitamin C die normale Kollagenbildung, was für die Gesundheit der Blutgefäße, Knochen, Knorpel, Zähne und des Zahnfleisches von Bedeutung ist. Zudem schützt es die Zellen vor oxidativem Stress und unterstützt die normale Funktion des Nervensystems sowie der psychischen Funktion. Vitamin C ist außerdem entscheidend für die normale Energiegewinnung im Stoffwechsel und erhöht die Eisenaufnahme.

Acerola-Kirschen: Natürliche Vitamin-C-Power aus den Tropen

Acerolafrüchte gehören zu den Vitamin C reichsten Beeren der Welt. Die Acerola-Kirsche (*Malpighia glabra L.)* wird auch ?Kirsche der Antillen? genannt und stammt ursprünglich aus Zentralamerika. Heute wird Acerola überwiegend in Brasilien angebaut. Zum optimalen Wachstum und Ausreifen der Inhaltsstoffe brauchen die Früchte eine Jahresdurchschnittstemperatur von mindestens 26 °C. Acerola Kirschen wachsen an einem 2-3 Meter hohen Strauch. Pro Jahr kann dieser bis zu 30 kg Früchte tragen. Die Farbe der Früchte variiert von gelb-orange bis tief-rot und sie erinnern in ihrem Geschmack an Zitronen. In unserem feinen Acerolapulver liegt das natürliche Vitamin C konzentriert vor.

Der Gehalt von natürlichem Vitamin C im Vergleich zum Acerola Fruchtpulver (pro 100 g)

- Orange: 50 mg
- Schwarze Johannisbeere: 190 mg
- Gelbe Paprika: 294 mg
- **Acerolafruchtpulver: 17000 mg**

Acerolapulver: Informationen zur Ernte und Herstellung

Herstellungsweise – sprühgetrocknetes Acerolapulver

Die Herstellung unseres Acerolapulvers erfolgt in einem Sprühtrocknungsverfahren – dabei bleiben viele Vitalstoffe & Eigenschaften der frischen Frucht erhalten. Wir haben uns ganz bewusst für naturbelassenes und hochwertiges sprühgetrocknetes Acerola Fruchtpulver entschieden. Gefriergetrocknetes Pulver ist aufwändig herzustellen und daher im Einkauf etwa 50 % teurer als anderes Pulver. Insofern schätzen wir das sprühgetrocknete Pulver aktuell besser ein, was das Preis-

Leistungs-Verhältnis angeht, als ein Produkt ohne Trägerstoff, der bei einem gefriergetrockneten Fruchtpulver nicht erforderlich ist (siehe Acai-Pulver). Der verwendete Trägerstoff ist Bio Maltodextrin und wird aus Maniok, Kartoffeln oder Mais hergestellt.
Der brasilianische Hersteller unseres Acerolapulvers ist ein Familienbetrieb, der sich auf die Herstellung hochwertiger Pulverextrakte spezialisiert hat. Die Produktionsanlagen befinden sich inmitten der Natur, nicht weit entfernt von der Erzeugung der Früchte. Alles ist getragen vom Prinzip der Nachhaltigkeit: Produkte höchster Qualität, schonende Verarbeitung und gleichzeitiger Erhalt des Regenwaldes.

Anbau und Ernteweise der Acerolakirschen unseres Acerolapulvers

Die Ernte der Acerola-Kirschen erfolgt in sorgsamer Handarbeit. Erntezeit ist zwischen Oktober und April/Mai. Die extrem empfindlichen Früchte werden nach der Ernte auf kürzestem Transportweg vom Feld zur Produktionsstätte gebracht. Hier werden die Früchte sofort in großen Behältern mit Wasser gewaschen. Anschließend wird ermittelt, wie der Anteil von reifen und unreifen Acerolabeeren sein muss. Sind die entsprechenden Mengen an Früchten ausgewählt, werden sie in einem Spezialbecken zu einer dickflüssigen Masse verarbeitet. Unter Einsatz des Trägerstoffes wird in einem letzten Schritt das Pulverextrakt in modernsten Trockensprühanlagen hergestellt.
Die Auslese der Acerolabeeren durch den Produzenten erfolgt aufgrund seines fundierten Wissens und Erfahrungen mit der Acerola-Kirsche. **Grüne Acerolakirschen weisen mehr Vitamin C auf, als die reifen Früchte. Die roten reifen Beeren sind dahingegen reicher an sekundären Pflanzenstoffen, da sich diese erst während des Reifungsprozesses bilden (unter anderem antioxidativ wirkende Flavonoide).** Reife Acerolafrüchten weisen also neben dem Vitamin-C-Gehalt, das ganze Spektrum an Pflanzenstoffen voll entwickelt auf.

Deshalb beinhaltet unser Bio Acerola-Pulver:

- nicht nur 17 % natürliches Vitamin C
- sondern auch die sekundären Pflanzenstoffe aus der Acerolakirsche

Unterschiede bei Vitamin C – Natur und Ascorbinsäure

Natürliches Vitamin C aus der ganzen Pflanze hat eine bessere Bioverfügbarkeit als künstliche Ascorbinsäure und kann seine volle Wirkung entfalten. Als wichtige Vermittlersubstanzen sorgen die in unserem Acerola Pulver vorliegenden sekundären Pflanzenstoffe dafür, dass das Vitamin C vom Körper optimal aufgenommen werden kann. Im Vergleich zu Vitamin C aus der Acerolakirsche enthalten billigere, synthetische Vitamin C Präparate Ascorbinsäure. Ascorbinsäure wird von vielen schlechter vertragen und ist weniger bioverfügbar. Vitamin C aus der Acerolakirsche ist aus diesem Grund eine natürliche, wertvolle und gleichzeitig mit am besten verträglichste Vitamin C Quelle. Achtung - es gibt auch Acerola Fruchtpulver, dem künstliches Vitamin C zugesetzt wird! Mehr als 17% Vitamin C Gehalt oder ein ungewöhnlich billiger Preis sind ein deutlicher Hinweis auf den Zusatz von Ascorbinsäure.

Für unser Acerola Fruchtpulver Bio ergibt sich im Vergleich zur synthetischen Ascorbinsäure:

- eine synergistische Wirkung der unreifen und reifen Acerolakirsche
- eine bessere Bioverfügbarkeit
- eine bessere Verträglichkeit

Allgemeine Hinweise zu Topfruits Acerolapulver

Zutaten: Acerolapulver*, Maltodextrin* als Trägerstoff (glutenfrei). - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Lagerung: Kühl und trocken in einem dicht schließenden Behälter
Verpackung: Membrandose
Hinweis zur Farbe und Geschmack des Acerolapulvers: Je nach Reifegrad der Acerolakirschen (ob mehr reife oder mehr unreife Früchte) kann der Geschmack bzw. das Aroma immer wieder etwas variieren und die Farbe des Pulvers kann zwischen eher ocker- oder mehr pinkfarben ausfallen. Aktuell ist es eher gelblich.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Acerola Fruchtpulver, 17% natürliches Vitamin C, vegan, Bio kbA"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1271 kj
Brennwert kcal	300 kcal
Fett	0.3 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	8.1 g
Eiweiß	1.5 g
Salz	0.23 g