

# Pastinaken Chips, Rohkost, natur, aus deutschem Anbau

## Pastinaken Chips – naturbelassen & in Rohkost-Qualität – schonend getrocknet

Unsere Pastinaken Chips werden aus frischen, sortenreinen Bio Pastinaken hergestellt, die schonend getrocknet werden, um ihre wertvollen Nährstoffe zu erhalten. Die in dünne Scheiben geschnittenen Pastinaken bieten ein süßliches, fein-würziges Aroma und sind ideal als gesunder Snack für Zwischendurch. Pastinaken sind ein wertvoller Mineralstofflieferant, sie liefern Kalium sowie Kalzium, Magnesium und Eisen. Darüber hinaus enthalten Pastinaken lösliche und unlösliche Ballaststoffe, die gut für unsere Darmflora sind. Der hohe Gehalt an ätherischen Ölen sorgt für das fein-würzige Aroma der Pastinake. Das Wurzelgemüse bietet langkettige Kohlenhydrate. Diese können sich zusammen mit den Ballaststoffen positiv auf den Blutzuckerspiegel auswirken. Die frischen Pastinaken für unsere knackig-knusprigen Gemüsechips kommen von Bauern aus Baden-Württemberg, vor allem aus dem Großraum Heilbronn/Stuttgart. Das Gemüse stammt aus biologisch-dynamischen und biologisch-organischem Anbau sowie aus samenfestem, sortenreinem und nachbaubarem Saatgut. Um alle Vitalstoffe der Pastinake zu erhalten, werden die Pastinakenchips schonend getrocknet. Die Verwendungsmöglichkeiten unserer Pastinaken Chips sind vielfältig. Mit ihrem leicht süßlichen Geschmack sind sie ein idealer Snack mit gesundheitlichem Mehrwert. Eingeweicht lassen sich die Gemüsechips in der Küche wie frische Pastinaken weiterverarbeiten.

### Vorteile der Topfruits Pastinaken Chips auf einen Blick

- 100 % naturbelassen, ohne Zusatzstoffe
- hergestellt aus Bio-Pastinaken
- enthält wertvolle Mineral- und Ballaststoffe
- schonend getrocknet, für die Rohkosternährung geeignet
- knackiger, süßlich-würziger Geschmack
- ideal als gesunder Snack

### Besonderheiten der Pastinaken Chips

Die Pastinaken für unsere Chips stammen von Landwirten aus Baden-Württemberg, die nach biologisch-organischen und biologisch-dynamischen Richtlinien arbeiten. Es wird ausschließlich samenfestes, sortenreines Saatgut verwendet, das für eine nachhaltige Landwirtschaft steht. Durch die schonende Trocknung bleiben die wichtigen Nährstoffe und das charakteristische Aroma der Pastinake erhalten. Das Wurzelgemüse überzeugt mit langkettigen Kohlenhydraten und löslichen sowie unlöslichen Ballaststoffen, die eine gesunde Darmflora unterstützen. Dank ihrer leichten, krossen Konsistenz sind die Pastinakenchips perfekt für Rohkostliebhaber geeignet und bereichern den Speiseplan mit einem natürlichen Geschmackserlebnis.

### Verwendungshinweise für unsere Pastinaken Chips

Unsere knackigen Pastinaken Chips sind ideal zum Knabbern – ob Zuhause oder Unterwegs. Sie können die Gemüsechips einfach pur genießen oder ihnen nach Belieben mit Gewürzen eine eigene Geschmacksnote verleihen. Kombiniert mit unseren Vital Crunch Gemüsechips können Sie sich Ihre ganz eigene Chips-Mischung zusammenstellen und sich auf einfache Weise mit Vitalstoffen versorgen. Auf Wanderungen oder im Campingurlaub finden Sie in unserem Trockengemüse eine leichte und lagerfähige Alternative zu frischem Gemüse. Zerkleinert und dünn auf Brot oder Brötchen gestreut sind die getrockneten Pastinaken Chips eine perfekte Knusperauflage und in Salaten oder auf Cremes ein krosses Topping. Werden die getrockneten Pastinaken eingeweicht, können sie wie frische Gemüsescheiben verwendet werden. Hierfür sollten Sie die Pastinakenchips vor dem Garen für mindestens 20 Minuten in Wasser legen. Das Einweichwasser kann anschließend beim Kochen weiterverwendet werden. Die gekochten Pastinaken Chips eignen sich sehr gut als Gemüse-Beilage zu Reis, Nudeln oder (Pseudo-) Getreide. Möchten Sie die Trockengemüse-Scheiben als Suppeneinlage verwenden, können Sie das Einweichen überspringen und die Pastinaken Chips direkt in die Suppe geben und sie mitköcheln lassen.

### Wissenswertes zur Pastinake

Mit ihrem weißen Fleisch und dem beigefarbenen bis gelblichen Äußeren ähnelt die Pastinake (*Pastinaca sativa*) in ihrem Aussehen der Wurzelpetersilie. Beide Gemüse gehören zu den Doldenblütlern. Doch ist die Pastinake mit ihrer Länge von bis zu 40 Zentimetern und ihrem Gewicht von bis zu 1,5 Kilogramm deutlich größer und schwerer als ihre Verwandte. Im Volksmund ist die Pastinake auch unter den Namen Pastenak, Pestnacke, Dockmöhre, Germanenwurzel, Hirschhornröhren, Moorwurzel, Wilder Dill, Welscher Persil und Hammelkarotte oder Hammelmöhre bekannt. Bereits die Römer schätzten die sogenannte Germanenwurzel. Bis ins 18. Jahrhundert war die Pastinake hierzulande ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Im Laufe der Zeit wurde die Moorwurzel von Karotte und Kartoffel immer mehr verdrängt und geriet immer mehr in Vergessenheit. In den letzten Jahren erlebte die Pastinake ein Comeback und wurde in der Küche wiederentdeckt. In Großbritannien und Frankreich wird das Wurzelgemüse schon seit langem wiederverwendet. Die Pastinake liefert wertvolle Nährstoffe wie Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen sowie langkettige Kohlenhydrate, die in Kombination mit Ballaststoffen für einen gleichmäßigen Blutzuckerspiegel sorgen können. Die enthaltenen ätherischen Öle geben ihr nicht nur das charakteristische Aroma, sondern fördern auch das Wohlbefinden.

### Jetzt Bio Pastinaken Chips kaufen & den natürlichen Genuss erleben!

Probieren Sie die köstlichen, knusprigen Topfruits Bio Pastinaken Chips und genießen Sie einen Snack, der Geschmack, Nährstoffe und Natürlichkeit vereint. Bestellen Sie jetzt & knuspern Sie gesund!

### Allgemeine Informationen zu Topfruits Pastinakenchips

**Zutaten:** 100 % Pastinake\* in Scheiben - \*aus kontrolliert biologischem Anbau

**Lagerung:** kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

**Verpackung:** Vakuumbbeutel

# Nährwertangaben zum Produkt "Pastinaken Chips, Rohkost, natur, aus deutschem Anbau"

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1277 kj
Brennwert kcal	304 kcal
Fett	2 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	13.4 g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	7 g
Salz	0.3 g