

Tomatenpulver Bio - 200g, natur, ungesüßt, ungesalzen aus vollreifen Tomaten

Tomatenpulver aus vollreifen Tomaten – Bio-Qualität – extrafein – aromatisch – einfach zu verwenden

Topfruits aromatisches Tomatenpulver bio wird aus vollreifen Tomaten ohne Rieselhilfe hergestellt und kann in der Küche als vielseitiger Helfer genutzt werden. Die extrafein gemahlene Tomaten überzeugen mit ihrem intensiven und fruchtig-tomatigen Geschmack. Im Gegensatz zu frischen Früchten ist das Tomatenpulver bio lange haltbar und kann auch außerhalb der Tomatensaison schnell und einfach verwendet werden. Außerdem können Sie es exakt dosieren. Egal ob für eine vollmundige Tomatensuppe, gesunde Smoothies, Säfte oder Saucen – das Topfruits Tomatenpulver in Bio-Qualität bietet eine Vielzahl an Verwendungsmöglichkeiten.

Vorteile von Topfruits Tomatenpulver bio auf einen Blick

- 100 %iges Naturprodukt aus reifen Tomaten
- schmeckt besonders aromatisch und intensiv
- voller wertvoller Vitalstoffe
- schnell und einfach in der Verwendung
- genau dosierbar
- lange haltbar

Das Besondere an unserem Tomatenpulver bio

Das Topfruits bio Tomatenpulver besteht nur aus vollreifen Tomaten. Diese wachsen unter freiem Himmel auf und entwickeln durch das Sonnenlicht ein besonders intensives Aroma – ganz anders als die Tomaten, welche bei uns im Winter im Supermarkt erhältlich sind. Nachdem die Tomaten geerntet sind, werden sie zügig weiterverarbeitet. Dadurch bleiben sowohl der vollmundige Geschmack der Tomaten als auch die wertvollen Inhaltsstoffe so gut wie möglich erhalten.

Nach dem Waschen wird den Bio Tomaten mittels Sprühtrocknung die Feuchtigkeit entzogen. Dabei sprüht eine Düse die pürierte Tomatenmasse in einen heißen Strom, der das enthaltene Wasser verdampfen lässt. Durch dieses ausgeklügelte Verfahren entsteht aus den sonnengereiften Tomaten ein besonders feines und leicht zu handhabendes Pulver. Gleichzeitig sind die Tomaten nur ganz kurz der Wärme ausgesetzt, wodurch ein Großteil der empfindlichen Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe erhalten bleibt.

Tomaten – voller gesunder Vitamine und Mineralstoffe

Tomaten sind Nachtschattengewächse und erhalten ihre satte rote Farbe durch einen ganz besonderen Farbstoff, das Lycopin. Deshalb verdankt das Lycopin seinen Namen auch der wissenschaftlichen Bezeichnung der Tomate, *Solanum lycopersicum*. Der Farbstoff gehört zu den Carotinoiden und kommt in kleineren Mengen auch in Wassermelonen, roten Pampelmusen oder Blutorangen vor. Innerhalb der EU ist Lycopin außerdem als E 160d als Lebensmittelfarbstoff zugelassen.

Als leistungsfähiges Antioxidans hat Lycopin wie alle Carotinoide wertvolle schützende Eigenschaften und kann im menschlichen Körper freie Radikale unschädlich machen. Forscher vermuten daher, dass die Aufnahme von Lycopin das Risiko für Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen reduzieren kann. Auch eine vorbeugende Wirkung auf Diabetes mellitus wird diskutiert. Ein positiver Einfluss von Lycopin auf Gefäßkrankheiten konnte in Studien sogar eindeutig nachgewiesen werden.

Tomaten enthalten neben Lycopin noch weitere Vitamine und Mineralstoffe:

- Vitamin A wirkt ebenfalls antioxidativ und unterstützt die Haut und das Immunsystem
- Vitamin C ist essentiell für zahlreiche Stoffwechselfvorgänge und eine gesunde Immunabwehr
- Vitamin E ist ein Antioxidans und spielt eine wichtige Rolle bei der Fortpflanzung
- Kalium ist ein wichtiges Mineral zur Regulierung von Nervensignalen und der Muskulatur

Dabei kommt es nicht nur auf die einzelnen Vitalstoffe, sondern vor allem auf die richtige Mischung an. Die gesunden Inhaltsstoffe der Tomate ergänzen sich gegenseitig und entfalten dadurch erst zusammen ihr ganzes Potenzial. Deswegen konnten in mehreren Studien nachgewiesen werden, dass Kombipräparate auf pflanzlicher Basis oft wirkungsvoller sind als das Einnehmen einzelner Vitamine.

Verwendungsmöglichkeiten von Topfruits feinem Tomatenpulver bio

Das bio Tomatenpulver bietet in der Küche vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. So können Sie es als natürlichen Farbstoff verwenden, zum Beispiel zum Färben von Pasta oder auch salzigem Gebäck. Außerdem kann es als Gewürz und als Tomatenersatz in unterschiedlichen Rezepten und Speisen eingesetzt werden. 15-20 g Tomatenpulver bio ersetzen in Gerichten beispielsweise etwa 100 g einfach konzentriertes Tomatenmark. Um zweifach konzentriertes Tomatenmark zu ersetzen, sollten Sie mit etwa 30 g Tomatenpulver anstatt 100 g Tomatenmark etwas großzügiger sein.

Mit dem Tomatenpulver bio können Sie auch auf einfachem Weg **Tomatensaft, Tomatensoße oder Tomatenmark** selbst herstellen. Hierfür mischen Sie einfach das Tomatenpulver mit der entsprechenden Menge Wasser. Für Tomatensaft geben Sie 5 g bio Tomatenpulver auf 100 ml Wasser, für die Herstellung von Tomatensoße mischen Sie gemahlene Tomaten und Wasser im Verhältnis 1:10. Um Tomatenmark herzustellen, vermischen Sie das Tomatenpulver bio mit Wasser im Verhältnis von 1:2 bis 1:3.

Allgemeine Hinweise zum Tomatenpulver in Bio-Qualität

Das Tomaten Pulver bio ist stark hygroskopisch, da kein Rieselmittel verwendet wird. Das heißt, es zieht bei längerer Lagerung Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft an. Dadurch kann das Tomaten Gemüsepulver anfangen zu klumpen. Am besten verhindern oder verzögern Sie die Bildung von Klumpen durch die Lagerung im Kühlschrank bei niedrigen Temperaturen.

Das Zusammenkleben des Tomatenpulvers stellt jedoch keine qualitative Beeinträchtigung dar und lässt die wesentlichen Eigenschaften der Inhaltsstoffe unberührt. Das Pulver löst sich im warmen Wasser leicht auf und kann bei trockener Verwendung von Hand etwas zerkleinert werden. Der Dose liegt ein lebensmittelverträgliches Trockenmittel im Beutel (ungiftig, natürlich aus Ton) bei. Da durch das Öffnen immer etwas Luft und damit auch Feuchtigkeit das Tomatenpulver bio erreicht, sollte der Trockenmittel-Beutel in der Dose verbleiben.

Zutaten: 100 % Tomatenpulver bio

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

Nährwertangaben zum Produkt "Tomatenpulver Bio - 200g, natur, ungesüßt, ungesalzen aus vollreifen Tomaten"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1636 kj
Brennwert kcal	387 kcal
Fett	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.062 g
Kohlenhydrate	74.7 g
davon Zucker	43.9 g
Ballaststoffe	16.5 g
Eiweiß	12.9 g
Salz	0.325 g