Ingwerwürfel, Fiji, mild, ungeschwefelt, faserarm

Echte milde, zarte Fidschi Ingwer Würfel in Sirup, abgetropft, ungeschwefelt

Topfruits Fidschi Ingwer zeichnet sich durch seinen milden Geschmack aus. Die Ingwerwürfel sind ca. 12-22 mm groß, angenehm im Biss und wurden in Rohrzuckersirup kandiert. Für Ingwer Fans, die eine etwas mildere Variante lieben, sind diese Fiji Ingwerwürfel genau richtig. Ingwer enthält als wesentliche Bestandteile ätherisches Öl, Harzsäuren, neutrales Harz sowie Gingerol (eine scharf aromatische Substanz). Gingerol ist verantwortlich für die Schärfe des Ingwers. Zahlreiche Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe (Kalium, Kalzium, Eisen), ätherische Öle und Scharfstoffe (Gingerol, Shoagol) machen den Ingwer so wertvoll. Im Ayurveda gilt Ingwer als erwärmend.

Vorteile von Topfruits Fidschi Ingwer Würfel

- ungeschwefelte, weiche Ingwerwürfel
- mild-scharfer Geschmack
- zart und faserarm

Herstellung milder Ingwer aus Fidschi

Zur Herstellung wird junger Ingwer in Würfel geschnitten und in Glucosesirup gekocht, erst damit wird er zum so Essen genießbar. Reiner naturgetrockneter Ingwer wird hart wie Holz und kann nur als Pulver oder Stücke zum Würzen oder für Tee verwendet werden. Diese Varietät finden Sie ebenfalls bei uns im Shop.

Verwendungstipps zu Fidschi Ingwer Würfel

Diese hervorragende Qualität eignet sich ideal zu einem Kompott oder einfach zum Naschen. Ein besonderes Geschmackserlebnis ist der Fiji Ingwer auch, wenn er entweder mit Bitterschokolade umhüllt wird, oder Sie wälzen in kurz in unserem Rohkostschokoladenpulver! Das ist ein echter Genuss, für den, der das Besondere mag. Einfach mal probieren, Sie werden begeistert sein.

Rezepttipp von Sarah V.: Wildkräuter-Ingwer-Pesto

- 1-2 Handvoll frische Wildkräuter (z. B. Brennnesselspitzen, Vogelmiere, Giersch, Löwenzahn, Knoblauchsrauke etc.)
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 1-2 Fidschi Ingwer Stücke
- 2 TL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- 8 EL natives Olivenöl
- etwas Pfeffer

Zubereitung:
Die gewaschenen Wildkräuter gut trocknen und grob hacken. Alle Zutaten in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten. Das Wildkräuter-Ingwer-Pesto in ein sauberes Schraubglas abfüllen und im Kühlschrank lagern. Bitte darauf achten, dass die Kräuter wirklich trocken sind, sonst kann das Pesto anfangen zu gären.

Allgemeine Informationen zu Topfruits mildem Fidschi Ingwer

Zutaten: 55 % Ingwer, Rohrzuckersirup
Lagerung: kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Ingwerwürfel, Fiji, mild, ungeschwefelt, faserarm"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1185 kj
Brennwert kcal	278 kcal
Fett	0.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	76 g
davon Zucker	70 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	<0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte von mildem Ingwer unterliegen natürlichen Schwankungen.