

## ALLNUTRITION Apple &amp; Cinnamon in Jelly 1000 g



Preis:13,25 €

## Beschreibung im Wörterbuch

Einheitspreis	1 kg
Form	Zuckerfreie Marmelade
Inhalt	1 kg
Kategorie	Diätetische Lebensmittel
Marke Hersteller	ALLNUTRITION DELICIOUS LINE
Versand	in 48h

## Produktbeschreibung

**ALLNUTRITION APFEL & ZIMT IN GELETTE** ist eine andere Bezeichnung für Apfel mit Zimt in Gel, auch Fruzelina genannt. APFEL & ZIMT IN GEL hat eine leichte, an Gelee erinnernde Konsistenz, in die Stücke saftiger polnischer Äpfel mit duftendem Zimt getaucht sind. Unsere Fruzelins werden nur aus den hochwertigsten Zutaten hergestellt. Sie können Apfel & Zimt in Gelee auf viele verschiedene Arten verwenden. Als Topping für Waffeln und Pfannkuchen, Eis, Schlagsahne, Konditoreimischungen, Knödel, Nudeln, Reis. Alle Früchte waren frisch und wurden vor der Verarbeitung sorgfältig ausgewählt. **Äpfel** Äpfel sind kalorienarme Früchte, die Abnehmuren unterstützen - ein Apfel hat nur 55 Kalorien. Das Obst enthält unter anderem Vitamin C, Ballaststoffe, Kalium und Eisen. Äpfel sind nicht nur kalorien-, fett- und natriumarm, sondern enthalten auch Vitamine und Mineralstoffe. Die Ballaststoffe in Äpfeln tragen zur Regulierung des Cholesterin- und Blutzuckerspiegels bei. Außerdem senken sie den Blutdruck und verbessern die Darmperistaltik. Ballaststoffe verringern auch das Hungergefühl. Das im Apfel enthaltene Pektin bindet Wasser und verlängert so das Sättigungsgefühl. Äpfel haben einen niedrigen Wert auf dem glykämischen Index, so dass sie für den Verzehr von Menschen mit Diabetes oder Hyperglykämie empfohlen werden (nicht der Saft). Sie enthalten Vitamin C, das das Immunsystem stärkt, sowie Kalium und Magnesium für ein gesundes Nervensystem. Es unterstützt die Reinigung und verbessert die Elastizität der Haut, verbessert die Zellfunktion und ist an der Kollagenproduktion beteiligt. Äpfel haben sehr viele Vorteile. **Eigenschaften von Zimt** Zimt ist eine Fundgrube zahlreicher gesundheitsfördernder Stoffe, von denen der wertvollste das Zimtaldehyd ist, das dem Zimt sein charakteristisches Aroma verleiht. Zimt verleiht Energie und Vitalität und ist eine gute Quelle für Kalzium, Eisen und Mangan. Er regt die Verdauung an, versorgt den Körper mit Ballaststoffen, beugt Übersäuerung vor und hat eine durchfallhemmende Wirkung. Er hemmt das Wachstum von Bakterien und Hefen und bekämpft diese, so dass er auch als natürliches Konservierungsmittel verwendet werden kann. Hat eine entzündungshemmende Wirkung.