

Pistazien Creme BIO Aufstrich

Sonnenverwöhnter Genuss, gewachsen im Herzen Siziliens, das ist die CONVIVIA Bio-Pistaziencreme – geboren aus der Leidenschaft für Qualität und der Hingabe zur Natur. Erleben Sie mit jedem Löffel dieser Creme echtes sizilianisches Lebensgefühl, direkt aus den Hügeln des majestätischen Ätnas.

Diese exquisite Creme ist eine Hommage an die reiche kulinarische Tradition Siziliens, einer Region, deren Herz für gastronomische Höchstleistungen schlägt. CONVIVIA steht für Zusammenkunft und Gastfreundschaft – jene Werte, die mit der Wärme und Gemütlichkeit der sizilianischen Familienessen einhergehen.

Unser Versprechen: Rein natürlicher Genuss. Jedes Glas der CONVIVIA Bio-Pistaziencreme enthält nur die feinsten Zutaten, alle biologisch angebaut und frei von Gluten sowie vegan. Die Hauptzutat, edle sizilianische Pistazien, macht 45% der Creme aus – handverlesen, um die höchstmögliche Qualität sicherzustellen. Brauner Zucker verleiht sanfte Süße, während eine Kombination aus kaltgepresstem Olivenöl und Sonnenblumenöl für Geschmeidigkeit und ein perfektes Mundgefühl sorgt.

Stellen Sie sich vor, wie Sie an einem sonnigen Morgen in die sanfte Ruhe eines sizilianischen Gartens eintauchen. Mit einem frischen Croissant oder einer Scheibe rustikalem Brot, bestrichen mit unserer samtigen Pistaziencreme, beißen Sie in das wahre Aroma Siziliens. Die salzige Meeresbrise, das milde Klima – all diese Elemente finden sich im Geschmack unserer Pistazien wieder. Sie verbinden sich zu einem Genusserlebnis, das das Wesen von CONVIVIA ausmacht: Qualität, Einfachheit und Tradition.

Unsere Pistaziencreme eignet sich nicht nur hervorragend als Brotaufstrich zum Frühstück, sondern verfeinert auch Desserts und bereichert Kuchen, Torten oder Pancakes mit ihrer naturreinen, aromatischen Note.

Produziert in liebevoller Handarbeit, gemäß den Rezepturen, die bereits unsere Großeltern schätzten – mit CONVIVIA holen Sie sich ein Stück sizilianisches Erbe ins Haus. Lassen Sie sich von der Sorgfalt und Hingabe, mit der unsere Gemüse geerntet und veredelt werden, überzeugen. Denn in jedem Glas steckt nicht nur das Beste der sizilianischen Erde, sondern auch das Herz unserer Familie.

Genießen Sie das Gefühl der Sonntagsgerichte Siziliens, bei denen sich alles um den Austausch mit Liebsten und das Wohlsein der Familie dreht – mit CONVIVIA Bio-Pistaziencreme wird jeder Morgen zu einem Fest der Sinne.

Die Herstellung der CONVIVIA Bio-Pistaziencreme ist ein sorgfältiger Prozess, der sich durch die Qualität und Reinheit seiner Komponenten auszeichnet. Der Auftakt des Herstellungsverfahrens beginnt mit der Auswahl der besten Rohstoffe, allesamt von biologischem Ursprung, um ein naturbelassenes Produkt garantieren zu können.

Bio-Pistazien aus Sizilien: Im Zentrum der Creme stehen die sizilianischen Pistazien, die aufgrund ihres intensiven Aromas und ihrer nährstoffreichen Beschaffenheit geschätzt werden. Die Pistazien werden sorgfältig von Hand verlesen und selektiert, um nur die hochwertigsten Nüsse für die Creme zu nutzen. Dies gewährleistet, dass nur die besten Früchte – reich an Aromen und reif unter der sizilianischen Sonne – ihren Weg in unser Produkt finden.

Kaltgepresstes Olivenöl: Die Pistazien werden dann mit erstklassigem Olivenöl vermengt, welches durch Kaltpressung gewonnen wird. Die Schonung der natürlichen Struktur des Olivenöls bei niedrigen Temperaturen stellt sicher, dass alle essentiellen Antioxidantien und Aromen erhalten bleiben. Dies verleiht der Creme neben Geschmeidigkeit auch eine zusätzliche geschmackliche Dimension, die die süßlichen Noten der Pistazien unterstreicht.

Sonnenblumenöl: Um die Textur weiter zu verfeinern, wird hochwertiges Sonnenblumenöl beigegeben, welches auch aus biologischem Anbau stammt. Die Kombination dieser Öle sorgt für die perfekte Konsistenz: reichhaltig, cremig und ideal zum Streichen.

Brauner Zucker: Als Süßungsmittel kommt natürlicher brauner Zucker zum Einsatz, welcher nicht nur Süße, sondern auch einen Hauch von Karamell in das Geschmacksprofil der Creme einbringt. Der in der EU zertifizierte Bio-Zucker unterstützt das authentisch-natürliche Profil des Endproduktes.

Sobald alle Zutaten bereit stehen, erfolgt die kunstvolle Herstellung der Creme. Die Pistazien werden zunächst sorgsam geröstet, um ihre Aromen zur Entfaltung zu bringen und ihnen zusätzliche Tiefe zu verleihen. Danach werden sie gemahlen, bis eine perfekt glatte Paste entsteht. Dies ist ein kritischer Schritt, bei dem Geduld und Präzision eine große Rolle spielen, um die richtige Körnung und Textur zu erreichen.

Anschließend werden die anderen Zutaten beigegeben und behutsam untergemischt, um die Mischung nicht zu überarbeiten und so die natürlichen Qualitäten zu bewahren. Schließlich wird die fertige Mischung in Gläser abgefüllt, wobei auch hier auf schonende Verfahren gesetzt wird, die die Naturbelassenheit des Produktes garantieren.

geteilt und die Rechte geschützt

USt-IdNr.: DE274736191

Finanzamt: Cottbus

Die CONVIVIA Bio-Pistaziencreme ist frei von künstlichen Konservierungsstoffen – ein unverfälschtes Erzeugnis reiner Bio-Landwirtschaft und liebevoller Handarbeit, das sich durch seinen authentischen, unvergleichlichen Geschmack und erstklassige Qualität auszeichnet. Jedes Glas unserer Bio-Pistaziencreme bringt nicht nur den Geschmack Siziliens auf Ihren Tisch, sondern verkörpert auch unsere Hingabe und Verbundenheit zu natürlicher, traditioneller Herstellung und bester Qualität.

Hinweis zur Lagerung: Nach dem Öffnen sollte die Creme an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden, um ihre Frische und Qualität zu bewahren.

Unsere Lieblingsrezepte:

Pistaziencreme-Stuffed French Toast mit CONVIVIA Bio-Pistaziencreme

Zutaten:

- 4 Scheiben Brioche- oder Weißbrot (etwa 2 cm dick)
- 4 Teelöffel CONVIVIA Bio-Pistaziencreme
- 2 große Eier
- 120 ml Milch (oder Mandelmilch für eine vegane Option)
- 1/2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- Butter oder vegane Margarine zum Braten
- Puderzucker zum Garnieren
- Frische Himbeeren oder Beeren nach Wahl
- Optional: Einige gehackte CONVIVIA Bio-Pistazien für das Topping

Anleitung:

1. **Füllung vorbereiten:** Bestreichen Sie zwei Scheiben des Brotes dünn mit der CONVIVIA Bio-Pistaziencreme. Legen Sie die verbleibenden Brotscheiben darauf und drücken Sie sie leicht an, um "Sandwiches" zu bilden.
2. **Eiermischung erstellen:** In einer flachen Schale die Eier mit Milch, Vanilleextrakt, Zimt und Salz verquirlen. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten gut vermischt sind.
3. **French Toast zubereiten:** Erhitzen Sie eine große Pfanne bei mittlerer Hitze und fügen Sie etwas Butter oder vegane Margarine hinzu, damit sie schmilzt.
4. **Eintauchen:** Tauchen Sie die "Sandwiches" nacheinander in die Ei-Milch-Mischung, lassen Sie sie etwa 30 Sekunden auf jeder Seite einweichen, sodass die Flüssigkeit gut einziehen kann, aber nicht so lange, dass das Brot auseinanderfällt.
5. **Anbraten:** Legen Sie das in Eimischung getauchte Brot in die Pfanne und braten Sie es auf beiden Seiten goldbraun an. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten "Sandwich".
6. **Finalisieren:** Geben Sie den French Toast auf Teller und bestreuen ihn mit etwas Puderzucker. Für einen zusätzlichen Crunch können Sie auch gehackte Pistazien darüberstreuen.
7. **Servieren:** Garnieren Sie Ihr Gericht mit frischen Himbeeren oder Beeren Ihrer Wahl und servieren Sie es sofort.

Dieses Rezept mit CONVIVIA Bio-Pistaziencreme ist perfekt für ein luxuriöses Wochenendfrühstück oder einen besonderen Anlass. Die Bio-Pistaziencreme verleiht dem klassischen French Toast eine raffinierte, nussig-süße Note und macht daraus ein ganz besonderes Gericht, das Genuss und traditionelle sizilianische Elemente harmonisch vereint.

Pistaziencreme-Smoothie Bowl

Mischen Sie Banane, Avocado, Babyspinat, eine Reis-Kokosmilch (oder jegliche Pflanzenmilch Ihrer Wahl), und eine großzügige Portion CONVIVIA Bio-Pistaziencreme im Blender zu einem cremigen Smoothie. Servieren Sie den Smoothie in einer Bowl und garnieren Sie mit frischen Beeren, Granola und einem zusätzlichen Klecks Pistaziencreme.

Pistaziencreme-Haferflocken

Bereiten Sie Ihre morgendlichen Haferflocken wie gewohnt zu und rühren Sie beim Servieren einen Teelöffel CONVIVIA Bio-Pistaziencreme hinein. Topping-Ideen: Geschnitzte Äpfel, gehackte Datteln oder ein wenig Honig für extra Süße.

Vegane Pistaziencreme-Pancakes

Integrieren Sie die CONVIVIA Bio-Pistaziencreme in Ihren veganen Pancaketeig oder nutzen Sie sie als Topping auf fluffigen Pancakes. Mit frischen Früchten und etwas Agavendicksaft ein wahres Frühstücksglück.

Crostini mit Pistaziencreme und Feigen

oelfreund.de - Inh. Rene Schulze

USt-IdNr.: DE274736191

Finanzamt: Cottbus

Toasten Sie einige Scheiben Baguette und bestreichen Sie diese mit CONVIVIA Bio-Pistaziencreme. Toppings: Frische Feigenscheiben und ein Hauch von Balsamico-Creme für ein süßes und herzhaftes Frühstückserlebnis.

Pistaziencreme-Granola-Riegel

Vermengen Sie selbstgemachtes oder gekauftes Granola mit einer Bindung aus CONVIVIA Bio-Pistaziencreme und einer Prise Agavendicksaft. Drücken Sie die Mischung in eine Form, lassen Sie sie kühlen und schneiden Sie Riegel für ein energiespendendes Frühstück to-go.

Joghurt mit Pistaziencreme-Swirl

Vermischen Sie griechischen Joghurt oder eine vegane Joghurtalternative mit CONVIVIA Bio-Pistaziencreme. Legen Sie Schichten von Obst, Joghurt und Creme in ein Glas für ein visuell ansprechendes und köstliches Frühstück.

Pistaziencreme-Bananenbrot

Backen Sie ein Bananenbrot und geben Sie nach dem Abkühlen eine Schicht CONVIVIA Bio-Pistaziencreme oben drauf. Eine innovative und köstliche Abwandlung des klassischen Bananenbrotes.

Pistaziencreme-Croissant-Füllung

Backen oder kaufen Sie frische Croissants, schneiden Sie sie auf und füllen Sie sie mit CONVIVIA Bio-Pistaziencreme für ein schnelles und luxuriöses Frühstück.

Chia-Pudding mit Pistaziencreme-Touch

Bereiten Sie einen Chia-Pudding zu, indem Sie Chia-Samen über Nacht in Mandelmilch oder Kokosmilch einweichen. Am nächsten Morgen rühren Sie einen Löffel CONVIVIA Bio-Pistaziencreme unter und garnieren mit frischem Obst.

Waffeln mit Pistaziencreme-Butter

Mixen Sie CONVIVIA Bio-Pistaziencreme mit etwas weicher Butter und streichen Sie diese Mischung auf warme, frische Waffeln. Servieren Sie mit einem Schuss Ahornsirup oder Honig für einen süßen Start in den Tag.

Jedes dieser Rezepte lässt sich mit der CONVIVIA Bio-Pistaziencreme verfeinern und gibt Ihnen einen natürlichen, erholsamen und köstlichen Start in den Tag, inspiriert von den Aromen Siziliens.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g**Unzubereitet pro Portion 5 g**

Brennwert kj	2184 kj	Brennwert kj	2184 kj
Brennwert kcal	523 kcal	Brennwert kcal	523 kcal
Fett	29 g	Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g	davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	53 g	Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	49 g	davon Zucker	49 g
Eiweiß	10 g	Eiweiß	10 g
Salz	0 g	Salz	0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Pistazien* (45%), brauner Zucker*, Olivenöl*, Sonnenblumenöl*

*aus biologischem Anbau

Produkt kann Spuren von Sellerie und Nüssen enthalten.

An einem trockenen, kühlen und dunklen Ort aufbewahren & vor Licht und Wärme schützen. In einem Temperaturbereich von 2-15 Grad Celsius aufbewahren.