

Quinoa weiß bio

Bio Quinoa ist ein vielseitiges und nährstoffreiches Pseudogetreide und daher von Natur aus ohne Gluten. Dieses Superfood, auch "Gold der Inkas" genannt, stammt ursprünglich aus Südamerika, wo er seit Jahrtausenden angebaut und geschätzt wird. Dank seiner Anpassungsfähigkeit an verschiedene Wachstumsbedingungen wird er auch in Europa immer häufiger angebaut. Mit seinem milden, nussigen Geschmack und seiner leichten Textur ist Quinoa eine willkommene Abwechslung zu herkömmlichen Getreidesorten und wird in der modernen Küche immer beliebter. Er ist einfach zuzubereiten und eine köstliche Ergänzung zu jeder Mahlzeit. Quinoa ist eine gute Eiweißquelle und reich an Ballaststoffen, was ihn zu einer hervorragenden Zutat für vegetarische und vegane Gerichte macht. Bio Quinoa ist besonders vielseitig und kann als Beilage, in Salaten, Suppen, Eintöpfen und zum Backen verwendet werden. Auch zum Frühstück in [Müsli](#) und [Porridge](#) mit frischen Früchten und [Nüssen](#) eine tolle Idee.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1528 kj
Brennwert kcal	365 kcal
Fett	5.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	62.4 g
davon Zucker	1.8 g
Ballaststoffe	6.9 g
Eiweiß	12.2 g
Salz	0.01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein

Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein