

Aprikosenkerne süß bio nur für Verarbeiter

Bezeichnung: Aprikosenkerne süß

Beschreibung: Hellbraune bis braune, süße Aprikosenkerne. Süße Aprikosenkerne werden wegen ihres marzipanartigen Geschmacks gerne als Mandelersatz verwendet und verfeinern Backwaren und Füllungen. Auch zu Öl gepresst entfalten sie ihr liebliches Aroma. Nur zum Kochen und Backen verwenden. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Zubereitung: Aufgrund ihres marzipanähnlichen Geschmacks sind süße Aprikosenkerne eine beliebte Alternative zu Mandeln und bereichern Backwaren sowie Füllungen. Auch zu Öl verarbeitet, entfaltet sich ihr angenehmes und liebliches Aroma.

Verzehr: Eine Abgabe an Endverbraucher oder zur Gemeinschaftsverpflegung ist gemäß EU-Verordnung 2023/915 nicht zulässig. According to Regulation (EU) 2023/915 the contribution to consumers or catering is not allowed.

Zutaten: Aprikosenkerne süß*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2559 kj
Brennwert kcal	612 kcal
Fett	50.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.3 g
Kohlenhydrate	13.4 g
davon Zucker	0.3 g
Ballaststoffe	0.8 g
Eiweiß	25 g
Salz	0.01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein

Example Company

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