Aprikosenkerne bitter bio nur für Verarbeiter

Hellbraune bis braune, bittere Aprikosenkerne. Um an die intensiv bitteren Kerne zu gelangen, werden die Fruchtsteine der Wildaprikosen aufgebrochen, die Kerne entnommen und gereinigt. WICHTIG: Nicht zum Rohverzehr geeignet. Für Kinder unzugänglich aufbewahren. Nur zur Weiterverarbeitung. Aus bitteren Aprikosenkernen lassen sich unter anderem Liköre, Persipan, Aromen und Öle herstellen. Sie eignen sich in sehr kleinen Mengen auch zum Aromatisieren gut durchgebackener Backwaren. Auch süße Bio Aprikosenkerne für Verarbeiter erhalten sie bei uns im Shop.

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
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein

Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	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