Sonnenblumenkerne Confectionary bio Europa

Europäische Bio Sonnenblumenkerne in Confectionary-Qualität werden reif geerntet und geschält. Die ovalen, eher länglichen, knackigen Kerne sind weißgrau und haben einen leicht nussigen Geschmack. Die Ölsaat ist eine Protein- und Ballaststoffquelle. Sonnenblumenkerne lassen sich vielseitig einsetzen. Sonnenblumenkerne eignen sich hervorragend als Zutat für Brot und Brötchen und verleihen Backwaren eine angenehme Textur und einen zusätzlichen Geschmack. Pur oder fein geröstet sorgen sie im Müsli für einen knusprigen Biss und bringen Abwechslung ins Frühstück. In der kreativen Küche lassen sich Sonnenblumenkerne sowohl in süßen als auch in herzhaften Gerichten verwenden. Sie sind eine tolle Zutat für Salate, Aufläufe oder auch Desserts und verleihen jedem Gericht eine besondere Note.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2548 kj
Brennwert kcal	609 kcal
Fett	51.46 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.5 g
Kohlenhydrate	11.4 g
davon Zucker	2.62 g
Ballaststoffe	8.6 g
Eiweiß	20.78 g
Salz	0.022 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