

Mandeln blanchiert bio

Wir verwenden nur europäische Mandeln! Sie schmecken deutlich nussiger und aromatischer als die Überseemandeln. Die blanchierten Mandeln sind elfenbeifarben, die braune Haut wurde sorgfältig mittels Wasserdampf entfernt. Sie sind knackig und bissfest. Mandeln liefern viele Ballaststoffe und sind eine gute Proteinquelle. Sie eignen sich hervorragend zum Knabbern, Backen, Kochen sowie für Mischungen und als Topping und für Desserts. Braune Mandeln gibt es bei uns auch [mit Haut](#).

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2564 kj
Brennwert kcal	613 kcal
Fett	52.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4 g
Kohlenhydrate	8.7 g
davon Zucker	4.6 g
Ballaststoffe	9.9 g
Eiweiß	21.4 g
Salz	0.05 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein

Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Ja
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Ja
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein