Haselnusskerne blanchiert bio

Bio Haselnusskerne blanchiert ohne Haut. Die elfenbeinfarbenen Kerne sind fest und knackig. Sie haben einen milden, nussigen Geschmack und sind ein ballaststoffreicher Snack. Sie eignen sich zum Kochen und Backen, für Müslis, zum Knabbern und Mischen. Durch ihre leichte Röstung sind sie eine aromatische Zutat für die Herstellung feinster Nussmuse und Pflanzendrinks sowie für Desserts. Bio Haselnusskerne mit Haut finden Sie in verschiedenen Größen bei uns im Shop: Haselnusskerne 11-13mm bio oder Haselnusskerne 13 - 15 mm.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2726 kj
Brennwert kcal	652 kcal
Fett	61.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.7 g
Kohlenhydrate	6 g
davon Zucker	3.5 g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	13.7 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 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	Ja
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein