

Aprikosen bio

Bezeichnung: Aprikosen

Beschreibung: Fruchtig-süße getrocknete Bio Aprikosen mit feinem Aroma. Die dunkelorange bis braunen Trockenfrüchte sind mittelweich und ein guter Lieferant für Ballaststoffe. Die Größe ist abhängig von der Verfügbarkeit. Bitte fragen Sie gern unseren Verkauf. Mit ihrer natürlichen Süße eignen sie sich pur als Snack oder als Zutat in Mischungen. In der Küche verfeinern sie Gebäck, Müsli, Energiebällchen und Fruchtriegel. Sie können (teilweise) mit [Schokolade](#) überzogen werden und ergeben so ein fruchtiges Konfekt. Auch in der herzhaften Küche lassen sich fein gehackt fruchtige Akzente setzen, zum Beispiel in leckeren Currys, Tomatensaucen oder orientalischen [Reisgerichten](#). Mögen Sie es wild? Dann probieren Sie auch unsere getrockneten [wilden Bio Aprikosenhälften](#) mit feiner Säure.

Zubereitung: Feinfruchtige, süße, getrocknete Bio Aprikosen zum Naschen, Kochen und Backen.

Zutaten: Aprikosen getrocknet*

* 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 10kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1062 kj
Brennwert kcal	254 kcal
Fett	0.5 g
Kohlenhydrate	55.3 g
davon Zucker	53.4 g
Ballaststoffe	7.3 g
Eiweiß	3.4 g
Salz	0.025 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 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