Datteln entsteht Verarbeiterqualität bio

Entsteinte und getrocknete Datteln des Typs Asil oder Deglet Nour. Die süßen, mittel- bis dunkelbraunen Trockenfrüchte sind ca. 30 bis 50 mm groß. Die Verarbeiterqualität ist ideal für die Weiterverarbeitung, da sie trockener sind und daher weniger kleben. Datteln sind eine gute Ballaststoffquelle. Hauptanbaugebiete für unsere Datteln sind Tunesien und Algerien.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1275 kj
Brennwert kcal	305 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	63.4 g
Ballaststoffe	7.1 g
Eiweiß	2.5 g
Salz	0.09 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
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein