

Koriander ganz bio

Die ganzen getrockneten Koriandersamen haben eine gelb-bräunliche Farbe, sind kugelförmig und haben einen Geschmack, der sehr an Senf erinnert. Koriander findet sich in Gerichten der indischen, arabischen und asiatischen Küche und wird häufig mit Muskatnuss, Fenchel, Pfeffer, Chili, Nelken, Ingwer und Kreuzkümmel kombiniert. Auch in Backwaren findet er Verwendung, z. B. in Gewürzmischungen für Sauerteigbrote und Weihnachtsgebäck. Sie erhalten auch [gemahlene Koriander](#) bei uns im Shop.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1545 kj
Brennwert kj	1555 kj
Brennwert kcal	369 kcal
Brennwert kcal	372 kcal
Fett	17.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	18.9 g
Kohlenhydrate	25.9 g
davon Zucker	1 g
davon Zucker	24.6 g
Ballaststoffe	41.9 g
Ballaststoffe	29.1 g
Eiweiß	12.4 g
Salz	0.088 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
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein