Majoran gerebelt bio

Der getrocknete und gerebelte Bio-Majoran ist graugrün bis grünbraun und duftet süßlich-holzig, was sich auch im Geschmack widerspiegelt. Zur Keimreduzierung wurden die Blattteile mit Wasserdampf behandelt. Majoran ist sehr würzig und wird daher gerne zum Verfeinern von Fleisch- und Kartoffelgerichten, Wurstwaren, Suppen, Soßen, Hülsenfrüchten und Aufstrichen aller Art verwendet.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1339 kj
Brennwert kcal	320 kcal
Fett	7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.3 g
Kohlenhydrate	42.5 g
davon Zucker	8.1 g
davon Zucker	42.1 g
Ballaststoffe	18.1 g
Eiweiß	12.7 g
Salz	0.2 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 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	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein