

Majoran gerebelt bio

Der getrocknete und gerebelte Majoran ist graugrün bis grün braun und hat einen süßlich-holzigen Duft, der sich auch im Geschmack widerspiegelt. Die Blatteile sind zur Keimreduzierung mit Wasserdampf behandelt. Majoran ist sehr würzig und wird somit gerne zum Verfeinern von Kartoffelgerichten, Suppen, Soßen oder Hülsenfrüchten 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 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