Traubenkerne bio

Die Traubenkerne werden aus dem frischen Trester mittels Trommelsieb (Vorselektion) und Separator Rüttelsieb (Feintrennung) herausgesiebt und im Luftstromverfahren schonend getrocknet (Kerntemperatur um 60-80°C). Die Traubenkerne eignen sich zur Herstellung von Traubenkernöl.

Zum Produkt

Nährwerte

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