

# Mandeln gemahlen bio 1kg

Für unsere feinen, gemahlene Mandeln kommen uns nur europäische Kerne in die Tüte! Warum? Sie schmecken deutlich nussiger und aromatischer als Mandelkerne aus Übersee. Für größtmöglichen Genuss werden die Mandelkerne nach dem Knacken zunächst blanchiert. Dabei wird die braune Haut, die den Kern umgibt, entfernt. Anschließend werden sie zu einem feinkörnigen, weißen bis elfenbeinfarbenen Mehl gemahlen. Mandeln liefern viele Ballaststoffe und sind eine Proteinquelle. Deshalb eignen sie sich hervorragend zum Backen, Kochen und für Süßspeisen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2565 kj
Brennwert kcal	613 kcal
Fett	52.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4 g
Kohlenhydrate	8.8 g
davon Zucker	4.6 g
Ballaststoffe	9.9 g
Eiweiß	21.4 g
Salz	0.048 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Ja
Schalenfrüchte	Nein

Schalenfrüchte	Ja
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Ja
Mandeln	Nein
Mandeln	Ja
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein