

Feigen Protoben Nr. 4/5 bio

Dünnschalige und weiche, süße Feigen aus der Türkei zählen seit vielen Jahren zu unseren Bio-Klassikern. Die sonnenverwöhnten Bergfeigen wachsen vorwiegend im Aydin-Germencik Gebiet. "Protoben" bedeutet, dass die flachgedrückten, getrockneten Feigen schuppenartig, lagenweise durch Papier getrennt, in die Kartons sortiert sind. Die ballaststoffreichen Früchte sind beliebt als Snack und eignen sich zudem zum Kochen und Backen. Im Sommer, vor dem Eintreffen der neuen Ernte, zuckern die Feigen vermehrt aus, was die Qualität jedoch nicht beeinträchtigt. Ganz im Gegenteil: Die Auszuckerung stellt einen ganz natürlichen Vorgang dar. Bei der Trocknung der Früchte bleibt eine Restfeuchtigkeit bestehen, die sich im Laufe der Aufbewahrungszeit verringert und nach außen tritt. Mit diesem Wasser gelangt auch Fruchtzucker auf die Außenfläche der Trockenfrucht, der dann dort trocknet und als weiße Schicht zu sehen ist. Diese Auszuckerung belegt die Naturbelassenheit und biologische Qualität der Trockenfrüchte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1014 kj
Brennwert kcal	242 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	46.4 g
davon Zucker	37 g
Ballaststoffe	14.4 g
Eiweiß	2.5 g
Salz	0.025 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

Example Company

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