

Wacholderbeeren bio

Ganze getrocknete Bio Wacholderbeeren erfreuen uns mit ihrer tiefblauvioletten bis schwarzen Farbe und ihrem intensiv aromatischen, fruchtigen, leicht bitteren und harzigen Geschmack. Ihr charakteristisches Aroma macht sie zu einer wichtigen Zutat in vielen traditionellen Rezepten wie Wild-, Fleisch- und Eintopfgerichten, Braten und Marinaden. Aber auch Gemüse verzaubern und verfeinern sie mit ihrem unvergleichlichen Aroma. Besonders gut schmecken sie zu Sauerkraut, Pilzen und Roter Bete. In der Küche werden Bio Wacholderbeeren gern mit anderen Gewürzen und Kräutern wie [Nelken](#) oder [Thymian](#) kombiniert. Besonders populär sind Wacholderbeeren für die Herstellung von Gin, einem beliebten und vielseitigen Getränketrend.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1612 kj
Brennwert kcal	385 kcal
Fett	14.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	37.3 g
davon Zucker	7.5 g
Ballaststoffe	12.7 g
Eiweiß	19.8 g
Salz	0.05 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
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein