

Schwarzkümmel ganz bio 1kg

Die getrockneten schwarzen Samen des Schwarzkümmels sind 2-3 mm lang und sehr aromatisch. Der leicht scharfe Geschmack erinnert an eine Mischung aus Nüssen, Thymian mit einer Spur Eukalyptus und Pfeffer. Schwarzkümmel wird gerne in Backwaren wie Fladenbrot und in der orientalischen Küche verwendet. Auch lässt sich aus ihm ein geschmacksintensives Öl pressen. Wussten Sie, dass Schwarzkümmel botanisch weder mit [Kümmel](#) noch mit [Kreuzkümmel](#) verwandt ist? Er gehört zur Familie der Hahnenfußgewächse und seine aromatischen Samen reifen in einer schützenden Hülle heran.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1981 kj
Brennwert kj	1789 kj
Brennwert kcal	473 kcal
Brennwert kcal	428 kcal
Fett	21.2 g
Fett	22.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	41 g
Kohlenhydrate	33.7 g
davon Zucker	7.5 g
davon Zucker	2.3 g
Ballaststoffe	12.7 g
Ballaststoffe	10.5 g
Eiweiß	23.3 g
Eiweiß	17.8 g
Salz	0.05 g
Salz	0.42 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