

Chestnut flour organic

Designation: chestnut flour

Description: Gemahlene Früchte der Edel-Kastanie. Kastanienmehl ist hervorragend zum Backen von Kuchen, Brot und Gebäck sowie zum Binden von herzhaften Suppen und Saucen geeignet. Kann gut in Kombination mit anderem Mehl verwendet werden, bis zu 20% des gewöhnlich verwendeten Mehls können ersetzt werden.

Ingridients: chestnut flour*

* from controlled organic cultivation

Raw food: No
Fairtrade: No
Gluten-free: Yes
Vegan: Yes
Superfood: No
Naturally gluten-free: No
Plastic-free: No
Organic: Yes
Colli/Multi package: We trade this item in various packaging units. The current packaging size is 20kg. Please refer to the order confirmation for the final packaging unit.
Value Pack: No

ECO Control Point: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Calorific value kj	1546 kj
Calorific value kcal	370 kcal
Fat	4.3 g
Of which saturated fatty acids	0.9 g
Carbohydrates	70 g
Of which sugar	17 g
Fibers	11 g
Protein	7.2 g
Salt	0.11 g

Allergene

Gluten-containing cereal	Nein
Chicken egg	Nein
Peanuts	Nein
Milk	Nein

Celery	Nein
Sesame seeds	Nein
Lupines	Nein
Crustaceans	Nein
Fish	Nein
Soy	Nein
Nuts	Nein
Mustard	Nein
Sulfur dioxide and sulphite	Nein
Molluscs	Nein
Cashews	Nein
Spelt	Nein
Barley	Nein
Oat	Nein
Hybrid Strains	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Almonds	Nein
Brazil Nuts	Nein
Pecans	Nein
Pistachios	Nein
Rye	Nein
Hazelnuts	Nein
Sesame	Nein
Walnuts	Nein
Wheat	Nein