Mandeln gemahlen bio 1kg

Für unsere feinen, gemahlenen 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

Calorific value kj	2565 kj
Calorific value kcal	613 kcal
Fat	52.5 g
Of which saturated fatty acids	4 g
Carbohydrates	8.8 g
Of which sugar	4.6 g
Fibers	9.9 g
Protein	21.4 g
Salt	0.048 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	Ja
Nuts	Nein
Nuts	Ja
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	Ja
Almonds	Nein
Almonds	Ja
Brazil Nuts	Nein
Pecans	Nein
Pistachios	Nein
Rye	Nein
Hazelnuts	Nein
Sesame	Nein

Walnuts	Nein
Wheat	Nein