Haselnusskerne blanchiert bio 1kg

Bio Haselnusskerne blanchiert ohne Haut. Die elfenbeinfarbenen Kerne sind fest und knackig. Sie haben einen milden, nussigen Geschmack und sind ein ballaststoffreicher Snack. Sie eignen sich zum Kochen und Backen, für Müslis, zum Knabbern und Mischen. Fein geröstet sind sie eine aromatische Zutat für die Herstellung feinster Nussmuse und Pflanzendrinks sowie für Desserts. Bio Haselnusskerne mit Haut finden Sie in verschiedenen Größen bei uns im Shop: Haselnusskerne 11-13mm bio oder Haselnusskerne 13 - 15 mm.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Calorific value kj	2726 kj
Calorific value kcal	652 kcal
Fat	61.2 g
Of which saturated fatty acids	4.7 g
Carbohydrates	6 g
Of which sugar	3.5 g
Fibers	11 g
Protein	13.7 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	Nein
Brazil Nuts	Nein
Pecans	Nein
Pistachios	Nein
Rye	Nein
Hazelnuts	Ja
Hazelnuts	Nein
Hazelnuts	Ja
Sesame	Nein
Walnuts	Nein
Wheat	Nein