

# Mandeln blanchiert, Europa

abgepackt im Hause Rapunzel

## Zutaten

MANDELN\* blanchiert

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Die Mandel hat ein mildes und angenehm süßes Aroma. Mittels Wasserdampf wird die braune Haut sorgfältig entfernt. Sie eignen sich besonders gut zum Verzieren von Gebäck.

## Herstellung

Mittels Wasserdampf werden die Mandeln sorgfältig von der braunen Haut befreit, anschließend schonend getrocknet und sortiert.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

perfekt zum Verfeinern und Verzieren von Süßspeisen, für Torten, Pralinen und Gebäck aller Art. Achtung, Nüsse können in die Atemwege von kleinen Kindern gelangen.

## Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Mandeln

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	2656 kJ / 643 kcal kJ
<b>Fett</b>	56,00 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	4,30 g
<b>Kohlenhydrate</b>	5,60 g
<b>davon Zucker</b>	1,40 g
<b>Ballaststoffe</b>	12,4 g
<b>Eiweiß</b>	22,90 g
<b>Salz</b>	0,005 g

## Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG **Ei oder Eiererzeugnisse**

USt-IdNr.: DE 129088402

---

**Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse**

**Fisch oder Fischerzeugnisse**

**glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse**

**Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse**

**Lupine oder Lupinenerzeugnisse**

**Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose**

**Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse**

**Sellerie oder Sellerieerzeugnisse**

**Senf oder Senferzeugnisse**

**Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse**

**Soja oder Sojaerzeugnisse**

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**