Pinienkerne

abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
Pinienkerne*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Pinienkerne zeichnet ihr besonders feines Aroma aus. Sie sind eine kostbare Delikatesse, deren Anbau und Ernte aufwendige Handarbeit und viel Sorgfalt erfordern.

Herstellung
Nach der manuellen Ernte der Pinienzapfen erfolgt eine Trocknung in der Sonne. Die Zapfen werden aufgeschlagen und die Kerne herausgestreut. Anschließend werden die harten Schalen der Kerne geknackt, die Kerne gewaschen, getrocknet und von Hand verlesen.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
für die mediterrane Küche, für Pesto, Salate und zum Backen. Achtung, Nüsse können in die Atemwege von kleinen Kindern gelangen.

Lagerhinweis
Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Pinienkerne

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2417 kJ
Brennwert kcal	584 kcal
Fett	48,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,20 g
Kohlenhydrate	12,00 g
davon Zucker	1,60 g
Ballaststoffe	11,0 g
Eiweiß	20,00 g
Salz	0,020 g

Allergene

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
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_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse