

Vollkorn Quinoa gepufft

abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Vollkorn Quinoa* gepufft

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Quinoa Real - Königsquinoa. Diese traditionelle Sorte stammt ausschließlich aus den Hochlagen der bolivianischen Anden. Das Kraftkorn der Inkas wird dort auf einer Höhe von 3.500m angebaut. Gepufft sind die kleinen ungesüßten Körnchen luftig-leicht, fein röstig und nussig im Geschmack. (Ohne Zusatz von Zucker. Enthält von Natur aus Zucker.)

Herstellung

Nach der Ernte wird der Quinoa gereinigt, durch kurze Erhitzung aufgepufft und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Bolivien

Verwendung

in Müsli, Joghurt, für Gebäck und süße Aufläufe

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Quinoa gepufft

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1597 kJ / 378 kcal kJ
Fett	4,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,80 g
Kohlenhydrate	71,60 g
davon Zucker	1,40 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	9,90 g
Salz	< 0,010 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG **Gluten oder Eierzeugnisse**
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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse