Popcorn-Mais

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
Popcorn-Mais*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Popcorn - selbstgemacht & knusperfrisch. Der köstliche Knabberspaß für das Kinofeeling zu Hause. Schmeckt Groß und Klein.

Herstellung
Nach der Ernte wird der Mais gereinigt und abgepackt. Für den Popcorn-Mais (Puffmais) verwendet man den klein-körnigen Spitzmais oder Perlmais. Durch das stark aufquellende Korninnere platzt die Samenschale beim Erhitzen auf, wobei sich das Volumen beträchtlich ausdehnt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Österreich

Verwendung
zum Knabbern, egal ob süß, salzig oder kreativ gewürzt

Zubereitungshinweis
2-3 EL Rapunzel Kokosöl in einem Topf erhitzen. 100 g Rapunzel Popcorn-Mais dazu geben und den Deckel schließen. Topf in Bewegung halten. Sobald der Mais aufpoppt, die Hitze reduzieren. Wenn das 'Popp'-Geräusch aufhört, Topf von der Herdplatte nehmen und das Popcorn salzen, würzen oder mit Rapunzel Rapadura Vollrohrzucker süßen.

Lagerhinweis
Bitte kühl, dunkel und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Popcorn-Mais

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1436 kJ
Brennwert kcal	340 kcal
Fett	4,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,74 g
Kohlenhydrate	60,40 g
davon Zucker	1,12 g
Ballaststoffe	11,8 g
Eiweiß	9,80 g
Salz	< 0,010 g

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