

Buchweizen-Spaghetti, Getreidespezialität aus Vollkorn-Buchweizenmehl

glutenfrei

Zutaten

Vollkorn-Buchweizenmehl*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Rapunzel Buchweizen Spaghetti werden aus 100% Buchweizen hergestellt. Das Pseudogetreide sorgt für den wunderbar nussigen Geschmack und liefert wertvolle Proteine & Ballaststoffe. Die Spaghetti sind die ideale glutenfreie Alternative zu herkömmlicher Getreide-Pasta.

Herstellung

Die Spaghetti werden aus 100% vermahlenem Buchweizen hergestellt. Unter Zugabe von Wasser wird der Rohstoff zu einem Teig verknetet, der durch eine Matrize in die jeweilige Nudelform gepresst wird. Anschließend wird die Nudel schonend getrocknet.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

Die glutenfreie Alternative für alle Pasta-Gerichte

Zubereitungshinweis

Pro 100 g Nudeln 1 Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Nudeln hineingeben und vorsichtig umrühren. Die Kochzeit genau beachten! Nach Ende der Kochzeit die Nudeln abgießen. Kochzeit: 8 Minuten Tipp für perfekte Pasta al dente: Einen Schuss Essig ins Kochwasser geben.

Lagerhinweis

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Spaghetti aus Buchweizen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1497 kJ / 354 kcal kJ
Fett	3,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,70 g
Kohlenhydrate	65,00 g
davon Zucker	1,40 g
Ballaststoffe	9,2 g
Eiweiß	12,00 g
Salz	< 0,010 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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