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
Brennwert kcal	354 kcal
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 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 SO2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse