Kichererbsen Spirelli

glutenfrei

Zutaten
Kichererbsen* gemahlen
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Rapunzel Kichererbsen Spirelli werden aus 100% Kichererbsen hergestellt. Die Hülsenfrucht sorgt für den fein-nussigen Geschmack und liefert viele Proteine & wertvolle Ballaststoffe. Mit einer Kochzeit von 4 Minuten landen die Kichererbsen Spirelli besonders schnell auf dem Pasta-Teller. Sie sind die ideale glutenfreie Alternative zu herkömmlicher Getreide-Pasta.

Herstellung
Die Spirelli werden aus 100% vermahlenen Kichererbsen 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: ca. 4 Minuten Tipp für perfekte Pasta al dente: Einen Schuss Essig ins Kochwasser geben.

Lagerhinweis
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Spirelli aus Kichererbsen

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1537 kJ
Brennwert kcal	365 kcal
Fett	6,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,60 g
Kohlenhydrate	51,00 g
davon Zucker	2,30 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	22,00 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 SO_2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse