

Rote Linsen Spirelli

glutenfrei

Zutaten

rote Linsen* gemahlen

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Rapunzel Rote Linsen Spirelli werden aus 100% roten Linsen hergestellt. Die Hülsenfrucht sorgt für den mild-nussigen Geschmack und liefert viele Proteine & wertvolle Ballaststoffe. Die Spirelli sind die ideale glutenfreie Alternative zu herkömmlicher Getreide-Pasta.

Herstellung

Die Spirelli werden aus 100% vermahlenden roten Linsen 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: 6-7 Minuten Tipp für perfekte Pasta al dente: Einen Schuss Essig ins Kochwasser geben.

Lagerhinweis

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Spirelli aus roten Linsen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1492 kJ
Brennwert kcal	352 kcal
Fett	1,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,40 g
Kohlenhydrate	58,00 g
davon Zucker	1,00 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	23,00 g
Salz	0,050 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)

