

Gelbe Linsen Hörnchen

glutenfrei

Zutaten

gelbe Linsen* gemahlen

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Rapunzel Gelbe Linsen Hörnchen werden aus 100% gelben Linsen hergestellt. Die Hülsenfrucht sorgt für den milden Geschmack und liefert viele Proteine & wertvolle Ballaststoffe. Die Gelbe Linsen Hörnchen eignen sich vor allem für alle Pasta-Liebhaber, die den authentischen Pasta-Geschmack nicht missen wollen. Sie sind die ideale glutenfreie Alternative zu herkömmlicher Getreide-Pasta.

Herstellung

Die Hörnchen werden aus 100% vermahlenden gelben 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: 7 Minuten Tipp für perfekte Pasta al dente: Einen Schuss Essig ins Kochwasser geben.

Lagerhinweis

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Hörnchen aus gelben Linsen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1464 kJ
Brennwert kcal	345 kcal
Fett	1,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,20 g
Kohlenhydrate	59,00 g
davon Zucker	2,00 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	22,00 g
Salz	< 0,010 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnüssezeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreidezeugnisse
Krebstiere oder Krebstierzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Selleriezeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojazeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)

