Sojabohnen Edamame, in der Dose

aus europäischem Anbau

Zutaten
Edamamé SOJABOHNEN*, Wasser, Meersalz
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Edamame Sojabohnen enthalten besonders viele Proteine und sind reich an Ballaststoffen. Sie werden in Italien angebaut und sind nussig-süßlich im Geschmack und besonders aromatisch. Edamame Bohnen werden als junge grüne Sojabohnen direkt nach der Ernte in maximal 6 Stunden fix & fertig gegart und in Dosen abgefüllt. Erntefrische Qualität, die man schmeckt. Die Einweich- und Kochzeit entfällt, da die Bohnen schonend vorgekocht sind.

Herstellung
Die gekochten Sojabohnen werden mit etwas Meersalz und Wasser in Dosen abgefüllt und zur Haltbarmachung erhitzt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
traditionell als asiatische Vorspeise oder Snack, köstlich in Salaten und Bowls, als Püree, in Suppen oder Eintöpfen. Durch den Kochvorgang verändern die Sojabohnen ihre Farbe von leuchtend grün hin zu beige. Durch ihre natürliche Stärke kann die Lake fest werden, einfach die Bohnen abspülen.

Lagerhinweis
Nach Anbruch gekühlt lagern und rasch aufbrauchen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Sojabohnen Edamame in der Dose

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	416 kJ
Brennwert kcal	100 kcal
Fett	5,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,90 g
Kohlenhydrate	2,90 g
davon Zucker	2,10 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	8,00 g
Salz	0,690 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