

Gourmet Berg-Linsen braun

ohne Einweichen, festkochend, klein, aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Gourmet Berg-Linsen*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Die Gourmet Feinschmeckerlinse ist eine der ältesten Kulturpflanzen. Die aromatische und festkochende Hülsenfrucht schmeckt süßlich würzig und nimmt das Aroma von Kräutern und Gewürzen besonders gut auf. Nach dem Kochen bleiben die Linsen wunderbar kernig. Rapunzel engagiert sich seit vielen Jahren für den Anbau von Hülsenfrüchten in Europa. Denn der Anbau heimischer Eiweißpflanzen wie Linsen, Bohnen oder Lupinen trägt zu einer vielfältigeren Fruchtfolge und damit zur Erhaltung der Bodengesundheit bei. Leguminosen benötigen im Anbau keinen Stickstoffdünger und reduzieren so die Belastung des Bodens. Gleichzeitig fördern sie durch die Anreicherung von Luftstickstoff in ihren Wurzeln die Bodenfruchtbarkeit. Außerdem dienen sie als wichtige Nahrungsgrundlage für Bestäuber wie beispielsweise Bienen.

Herstellung

Die Linsen werden nach der Ernte gereinigt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

für Salate, Suppen, Bratlinge oder Eintöpfe

Zubereitungshinweis

Kein Einweichen nötig. Linsen waschen, 1 Tasse Linsen mit etwa 3 Tassen frischem Wasser einmal aufkochen und dann ca. 30 Minuten bei geringer Temperatur und geschlossenem Deckel sanft köcheln lassen. Erst nach dem Kochen salzen.

Lagerhinweis

Bitte kühl, dunkel und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Gourmet Berg-Linsen braun

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1418 kJ
Brennwert kcal	336 kcal
Fett	1,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	49,60 g
davon Zucker	2,20 g
Ballaststoffe	13,0 g
Eiweiß	24,00 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)

