

Pesto Steinpilz, vegan

Zutaten

Steinpilze*(38,00%), Champignons*(30,00%), Zwiebeln*, Olivenöl* nativ extra(13,00%), Meersalz, Petersilie*, Knoblauch*, Zitronensaft* aus Zitronensaftkonzentrat*, Pfeffer*, Muskatnuss*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Feinste aromatische Steinpilze, hochwertiges Olivenöl nativ extra und erlesene Gewürze machen dieses vegane Pesto zu einer wahren Delikatesse. Traditionell in einem Familienbetrieb in Italien hergestellt, überzeugt es durch seine einzigartig cremige Konsistenz und das intensive Pilz-Aroma.

Herstellung

Die Zutaten werden miteinander vermengt, zerkleinert und abgefüllt. Zur Haltbarmachung werden die Gläser kurz und schonend erhitzt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

Das Pesto ohne Erhitzen mit der warmen, frisch abgegossenen Pasta vermischen. Es verfeinert nicht nur Pasta, sondern auch Pizza, Salate und schmeckt besonders lecker auf geröstetem Brot, als Dip oder in Sauce zu Spätzle und Semmelknödeln.

Lagerhinweis

Inhalt mit sauberem Löffel entnehmen und mit Olivenöl bedeckt halten. Nach Anbruch gekühlt lagern und rasch aufbrauchen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Würzpaste mit Pilzen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	682 kJ / 165 kcal kJ
Fett	15,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,50 g
Kohlenhydrate	3,90 g
davon Zucker	1,00 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	2,00 g
Salz	1,300 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG **Eiweiß oder Eierzeugnisse**

USt-IdNr.: DE 129088402

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