

Wiking Senf

Bio Senfsaat aus deutschem Anbau.

Zutaten

Wasser, SENFkörner*, Agavendicksaft*, Branntweinessig*, Steinsalz, GERSTENmalzextrakt*, 1%, (glutenfrei), Ingwer*, Nelke*, Kurkuma*, Paprika*, Cayennepfeffer*.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Bio-Senf mit Gerstenmalzextrakt

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

Würzmittel zum Verfeinern von Gerichten, zu Gegrilltem, auf Brot, für Dressings, Chutneys, Mayonnaisen u.v.m.

Lagerhinweis

Nach dem Öffnen kühl (6° bis 8°C) und dunkel lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Deckel

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Bio-Senf mit Gerstenmalzextrakt

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	917 kJ / 220 kcal kJ
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	16 g
Ballaststoffe	7,3 g
Eiweiß	10 g
Salz	2,9 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

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