

Kürbismehl®

100% naturrein hergestellt. Vielseitig einsetzbar und einfach anzuwenden.

Kürbismehl hat einen hohen Kaliumgehalt, ist reich an Ballaststoffen und ist eine Quelle für Vitamin E, B1 & Magnesium. Ohne Zuckerzusatz.

Ursprungsland: Deutschland

BESCHREIBUNG

- › Hervorragend geeignet zum Kochen und Backen (für Soßen, Herzhaftes und Pikantes)
- › Einfach und schnell einsetzbar, das ganze Jahr auch nach der Kürbissaison
- › Ohne Zuckerzusatz
- › Nachhaltig. Wir retten einen Großteil der Kürbisse aus der Überproduktion. Unterstützen Sie diese Idee.
- › Kürbismehl ist glutenfrei, vegan, laktosefrei, enthält Vitamine, Mineralstoffe und ist reich an Ballaststoffen – ein sinnvoller Beitrag zur natürlichen Ernährung
- › In 100 Gramm Mehl findet sich die konzentrierte Kraft von 1,5 kg frischen Kürbissen.

NÄHRWERTINFORMATION PRO 100 G

Energie: 1494 kJ / 375 kcal

Fett: 8,5 g

Davon gesättigte Fettsäuren: 2,0 g

Kohlenhydrate: 44 g

Davon Zucker: 20 g

Ballaststoffe: 22 g

Eiweiß: 15 g

Salz: 0 g

Mineralstoffe (%-NRV* pro 100 g)

Calcium: 215 mg (27 % *)

Eisen: 4 mg (29 % *)

Kalium: 1909 mg (96 % *)

Kupfer: 0,9 mg (90 % *)

Magnesium: 219 mg (58 % *)

Phosphor: 343 mg (49 % *)

Zink: 3,8 mg (38 % *)

Vitamine (%-NRV* pro 100 g)

Vitamin A: 85,9 µg (11 % *)

Vitamin E: 6,2 mg (52 % *)

Vitamin B1: 0,53 mg (48 % *)

Vitamin B2: 0,55 mg (39 % *)

Vitamin B6: 0,39 mg (28 % *)

** % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene) Die Nährstoffbezugswerte (NRV-Nutrient Reference Value) ergeben sich aus Anhang XIII Teil A zur LMV.*

ZUTATEN

100% Kürbis. Bio-Kürbismehl glutenfrei aus ganzen frischen Früchten. 100% naturrein hergestellt.

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE

Kühl und trocken lagern.