Langeooger Sanddornnudeln 250g

Langeooger Sanddornnudeln - hausgemacht in der Seekrug Genuss Manufaktur (Spirelli)
Langeooger Sanddorn, Handwerk und Kreativität, wir machen den Italienern Konkurrenz ;)
Eine Portion von 250g ist perfekt geeignet als Beilage zu unseren Wildgerichten, Ragout vom Langeooger Reh oder vom Inselhasen
Für Fans von Nudeln "pur" empfeheln wir 400g bis 500g für zwei Personen, unser Lieblingsrezept haben wir natürlich beigelegt.
Tipp: Bei ihren Gästen sorgen Sie mit der Sanddornnudel als Dessert garantiert für eine kulinarische Überraschung! (Rezept liegt bei)

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Langeooger Sanddornnudeln"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 100 g**	
Brennwert kj	1439 kj	Brennwert kj	1.439 kj
Brennwert kcal	340 kcal	Brennwert kcal	340 kcal
Fett	1,7 g	Fett	1,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,40 g
Kohlenhydrate	66,2 g	Kohlenhydrate	66,20 g
davon Zucker	2,3 g	davon Zucker	2,29 g
Eiweiß	11,5 g	Eiweiß	11,50 g
Salz	1 g	Salz	1 g

Zusätzliche Informationen

Inhalt 250g - Zutaten: Hartweizengrieß*, Sanddornsaft**23%, Apfelsaft*8%, Salz
Alle Zutaten mit * aus kontrolliert biologischem Anbau
Alle Zutaten mit ** aus Langeooger Wildsammlung DE-ÖKO-006

Seekrug - die Langeooger Genussmanufaktur
IdNr.: 54 221 63911
USt-IdNr.: DE 190350676
Finanzamt: Wittmund