

BIO Quinoa rot

Dieses Korn wurde zuerst in Südamerika angebaut und ist glutenfrei. Zubereitet wird es wie Reis und kann pur mit etwas Butter, als Beilage oder als Salat verarbeitet werden. Quinoakörner werden auch als altes Korn der Inka bezeichnet, häufig werden auch die Bezeichnungen Inkakorn oder Perureis verwendet. Die Inkas selbst bezeichnen Quinoa als Muttergetreide, obwohl es botanisch gesehen zu den Gänsefußgewächsen gehört. Hierbei handelt es sich um die hirsegroßen, weißen Samen. Die Einsatzmöglichkeiten von Quinoa in der Küche sind vielseitig, sehr gut geeignet sind sie als leckere Beilage zu Hauptgerichten, für Aufläufe, Bratlinge und Süßspeisen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies, BIO
BIO Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
Herkunft	Bolivien

Inverkehrbringer

Dipak Sapré
Siemens Straße 1 91362 Pretzfeld Deutschland