

Pinienkerne, geschält

Der Pinienkern, auch die Pignole genannt, ist der geschälte Samen von Pinien. Als „Pinienkern“ gilt jeder essbare Kern von den unterschiedlichsten Pinienarten. Der weißliche, dezent nussige Kern wächst in den Pinienzapfen und erinnert geschmacklich an Tannenharz. Pinienkerne sind in der mediterranen Küche sehr beliebt und zum Backen, in Salaten oder zum direkten Verzehr geeignet. In der türkischen und arabischen Küche findet man sie häufig in Reisgerichten. Mit ihrem nussig-milden Geschmack sind Pinienkerne beliebter Bestandteil des Pesto genovese.



Produktinformationen

Art. Nr. 211531



Kulinarische Bestimmung

ideal für die mediterrane Küche
sowie diverse Süßspeisen



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 280 g



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff

Energie 727 kcal / 3.055 kJ

Fett 68 g

- davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Kohlenhydrate	13 g
- davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,00 g