Bio Sonnenblumenpellets / Sonnenblumenpresskuchen

mühlenfrisch kaltgepresst aus eigener Herstellung

aus geschälten Bio Sonnenblumenkernen schonend kalt gepresst

Haltbarkeit kühl und trocken ca. 12 Monate

Frisch gepresste Sonnenblumenkernpellets sind ideal zur Nahrungsergänzung. Unsere Sonnenblumenkernpellets entstehen durch schonende Kaltpressung frischer geschälter Sonnenblumenkerne. Diese werden durch ein Schneckenpressverfahren sorgfältig entölt und in Pelletsform gepresst. Es entsteht der wertvolle Presskuchen. Sonnenblumenkernpresskuchen enthält viele Rohfasern, Vitamine, Mineralstoffe und Proteine. Er ist hervorragend um Müslis und Salate zu verfeinern. Er lässt sich mit einem Standmixer oder Thermomix hervorragend zerkleinern und zu Sonnenblumenkernmehl verarbeiten. Da es sich um ein reines Naturprodukt handelt, kann die Festigkeit der Pellets variieren und ist ein besonderes Qualitätsmerkmal.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	1497 kj	Brennwert kj	1497 kj
Brennwert kcal	358 kcal	Brennwert kcal	358 kcal
Fett	12 g	Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	12 g	Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	0,6 g	davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	45 g	Eiweiß	45 g
Salz	0,01 g	Salz	0,01 g