

# Bio Kürbiskernpellets/ Kürbispresskuchen

## mühlenfrisch kaltgepresst aus eigener Herstellung

aus Bio Kürbiskern Saaten schonend kalt gepresst

Haltbarkeit kühl und trocken ca. 12 Monate

Frisch gepresste Kürbiskernpellets sind ideal zur Nahrungsergänzung. Unsere Kürbiskernpellets entstehen durch schonende Kaltpressung frischer Bio Kürbiskerne. Diese werden durch ein Schneckenepressverfahren sorgfältig entölt und in Pelletsform gepresst. Es entsteht der wertvolle Presskuchen. Kürbiskernpresskuchen 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 Kürbiskernmehl 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	1370 kj	Brennwert kj	1370 kj
Brennwert kcal	327 kcal	Brennwert kcal	327 kcal
Fett	12 g	Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g	davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	6 g	Kohlenhydrate	6 g
davon Zucker	3 g	davon Zucker	3 g
Eiweiß	2 g	Eiweiß	2 g
Salz	0,05 g	Salz	0,05 g