

Walnüsse Schwarzwald Ernte 2014 - 2000g



Art.-Nr. 016803

KIRCHENGRUND Schwarzwälder Walnüsse
(in der Schale, ganz)

Unsere Walnüsse aus Anbau in Deutschland zeichnen sich aus durch Ihren feinherb aromatischen Charakter und die wertvollen Inhaltsstoffe.

Qualität:

Handverlesene deutsche Walnüsse (*Juglans regia*) aus dem Schwarzwald, in der Schale, naturbelassen, unbehandelt, unsortiert und schonend getrocknet. Sie sind unbegast und ungebleicht (ungeschwefelt), ein Qualitätsmerkmal, das man an den bräunlichen Schattierungen der Schale erkennt. Die Walnüsse werden bei unter 40°C luftgetrocknet, sodass sie Rohkostqualität (RQ) entsprechen.

Wissenswertes

Walnüsse sind voll mit gesunden Fetten, Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Mit Ihrem hohen Fettgehalt sind sie wahre Energiebomben. Die Walnuss verfügt über den höchsten Gehalt an Linolensäure (einer für das Herz gesunden Omega-3-Fettsäure). Darüber hinaus sind Walnüsse reich an Tocopherolen (Vitamin E) sowie Zink und Kalium. Außerdem enthalten sie Magnesium, Phosphor, Schwefel, Eisen, Calcium und die Vitamine A, B1, B2, B3, B6, C und Pantothensäure.

Aus der Küche sind Walnüsse überhaupt nicht mehr wegzudenken. Sie finden Verwendung für Kuchen, Torten, Desserts, Salate, Nußeis, Gebäck und Weihnachtsplätzchen. Walnüsse werden gern in Wildgerichten sowie Geflügel- und Wildgeflügelgerichten benutzt. Bei feinen Käseplatten sind Walnüsse ebenfalls ein unersetzbarer Bestandteil. Die Kinder verwandeln die Walnußschalen oft in kleine Basteleien und Weihnachtsdekoration.

Tipps und Hinweise für den Verzehr:

Zum Verzehr der Schwarzwälder Walnüsse empfehlen wir unseren Original Multi-Knack Nussknacker, mit dem sich die KIRCHENGRUND Walnüsse viel besser knacken lassen, als mit einem herkömmlichen Nussknacker!

Packungsgröße:

2,00 kg Netzbeutel