



Nøddehuset Tørristede Mandler

71075820

Store spanske Languettamandler, der er tørristede. Indeholder en minimal mængde salt, så de kan spises med god samvittighed.

Det lille nødderisteri Nøddehuset, drives af parret Ali og Louise. Det drives med stor passion og hjerte for kvalitet og smag, fra indkøb af råvarer til de mange forskellige nødder, der kan nydes rundt om i Danmark. Med mange års erfaring og en kompromisløs Ali, udvælges og købes kun de bedste råvarer og det kan smages! Nøddehuset's nødder er tørristede. Ristningen foregår, til forskel fra langt de fleste nødder på markedet uden brug af olie og i små portioner, hvor de fleste detailproducere nødder og mandler ved at friturestege dem. Nøddehuset rister nødderne i længere tid end hvad man typisk gør. Jo længere tid nødderne ristes, jo kraftigere bliver smagen, men vægten svinder naturligvis mere af en længere ristetid og derfor fravælger de fleste producenter denne type produktion. Inde i ristetromlen ligger varmt salt, som der ristes i – det er skånsomt for nødderne, man undgår oliebrug og nødderne knækker ikke så nemt. Efter endt ristning smagstestes nødderne igen, for endnu en gang at sikre den høje kvalitet og smag. Det karakteriserer det lille nødderisteri - Nøddehuset.

Størrelse

	ENHEDEN	KOLLI
Mål HxBxD (cm)	0 x 0 x 0	16.5 x 18.6 x 18.6
Nettovægt	85 g	0,51 kg
Bruttovægt	86 g	0,52 kg
Enhed	6 x 85 g	

Varefakta

EAN nr. enhed	5701115677471
EAN nr kolli	5701115677488
Certificering2	

Næringsindhold pr. 100 g

Energi (kcal)	579
Energi (kJ)	2422
Protein (g)	21,2
Kulhydrat (g)	9
heraf sukkerarter (g)	4,4
Fedt (g)	49,9
Salt (g)	<1g

Holdbarhed

Holdbarhed:

Opbevaring:

Opbevares tørt, ikke for varmt og ikke sammen med stærkt lugtafgivende varer

Opbevaring efter åbning:

Ingredienser

Mandler





Nøddehuset Tørristede Mandler

71075820

