



Nøddehuset Tørristede Saltede Cashewnødder

71075860

Knasende sprøde, tørristede og saltede cashewnødder

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	90 g	0,52 kg
Enhed	6 x 85 g	

Varefakta

EAN nr. enhed	5701115677556
EAN nr kolli	5701115677563
Certificering2	

Næringsindhold pr. 100 g

Energi (kcal)	553
Energi (kJ)	2314
Protein (g)	18,2
Kulhydrat (g)	29,4
heraf sukkerarter (g)	5,9
Fedt (g)	43,9
Salt (g)	<1g

Holdbarhed

Holdbarhed:

Opbevaring:

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

Opbevaring efter åbning:

Ingredienser

Cashewnødder, salt (tilsat E535, antiklumpningsmiddel)





Nøddehuset Tørristede Saltede Cashewnødder 71075860

