

BIO Bulgur Weizengrütze

Ist eigentlich geschroteter Weizen. Als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten oder als orientalischer Salat besonders gut geeignet. Da Boulgour vorgekocht ist, muss er nur in der gleichen Menge Wasser quellen. Der unter dem Namen Bulgur bekannte Weizenschrot ist besonders im orientalischen Raum sehr beliebt, aber auch bei uns werden Gerichte mit Bulgur immer bekannter. Bulgur eignet sich besonders für die Zubereitung von Salaten, wie beispielsweise Tabouleh. Zu Lamm bietet sich Bulgur mit feinen Kräutern und Gewürzen als schmackhafte Beilage an.

Bio Nr.: DE-ÖKO-039 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Kann Spuren von Senf enthalten	Ja
Kann Spuren von Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Sulfiten enthalten	Ja
Kann Spuren von Milch enthalten	Ja
Kann Spuren von Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Weichtieren enthalten	Ja
kann Spuren von Lupinen enthalten	Ja

Sonstige Angaben

Zertifizierung	BIO, Frischeparadies
BIO Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006

Herkunft	Türkei
----------	--------

Inverkehrbringer

Dipak Sapré
Siemens Straße 1 91362 Pretzfeld Deutschland