

# BIO Quinoa schwarz

Quinoakörner werden auch als altes Korn der Inka bezeichnet, häufig werden auch die Bezeichnungen Inkakorn oder Perureis verwendet. Die Inkas selbst bezeichnen Quinoa als Muttergetreide, obwohl es botanisch gesehen zu den Gänsefußgewächsen gehört. Hierbei handelt es sich um die hirsegroßen, schwarzen Samen. Die Einsatzmöglichkeiten von Quinoa in der Küche sind vielseitig, sehr gut geeignet sind sie als leckere Beilage zu Hauptgerichten, für Aufläufe, Bratlinge und Süßspeisen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|   |    |
|---|----|
| 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 Sulfiten enthalten  | Ja |
| Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten | Ja |
| Kann Spuren von Milch enthalten   | Ja |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  | Ja |

## Sonstige Angaben

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Zertifizierung           | BIO, Frischeparadies |
| BIO Kontrollstellenummer | DE-ÖKO-006           |

## Zutaten

schwarzer Quinoa

## Inverkehrbringer

Dipak Sapré  
Siemens Straße 1 91362 Pretzfeld Deutschland