

King Soba Noodles Buckwheat & Amaranth

King Soba Noodles Buckwheat & Amaranth
7468
Ingen forbindelse

Økologiske, glutenfrie, snarkokte, asiatiske nudler av bokhvete kombinert med amaranth.

King Soba har et bredt utvalg av snarkokte, glutenfrie, asiatiske nudler som gjør det enkelt å lage spennende retter på null komma niks. King Soba er opptatt av næringsinnholdet i nudlene og har derfor valgt å bruke glutenfrie, økologiske fullkornsingredienser i nudlene sine.

King Soba Buckwheat Noodles with Amaranth er laget av bokhvetemel kombinert med fullkornsrís og amaranth ? alle ingrediensene er naturlig glutenfrie.

Innhold:

Økologisk bokhvetemel, økologisk fullkornsrísmel, økologisk amaranthmel.

Litt om bokhvete:

Til tross for navnet, er ikke bokhvete i slekt med hvete. Det er faktisk ikke noe kornslag i det hele tatt. Bokhveteplantene tilhører syrefamilien (samme plantefamilie som rabarbra) ? og det er frøene av bokhveten som brukes til mat. Frøene blir for eksempel malt til mel og av dette blir det blant annet laget asiatiske nudler.

Bokhvete har god næringsverdi, med mye planteprotein og rikt innhold av nyttige mineraler som blant annet magnesium. Dessuten har bokhvete lav glykemisk indeks og bidrar til at blodsukkernivået holdes stabilt.

Bokhvete inneholder IKKE gluten.

Litt om amaranth:

Amaranth var en viktig del av kostholdet hos aztekerne i Sør-Amerika før de spanske erobrerne kom og ødela samfunnet deres på 1500-tallet. Planten ble nesten utryddet og nesten helt glemt som næringsmiddel inntil den ble gjenoppdaget på 1970-tallet.

Amaranth er ikke en kornsort, men derimot en ettårig busk med brede blader, dyprøde blomster og bittesmå frø. Amaranth-frøene kan kokes til grøt, males til mel, poppes som popcorn eller spires. Amaranth har en mild, søt og nøttaktig smak. Fiberinnholdet er tre ganger høyere enn hos hvete, og jerninnholdet er også høyt. Amaranth inneholder dessuten dobbelt så mye kalsium som melk og er også veldig proteinrik. Melet kan brukes til å lage pasta, flate brød, pannekaker og kan også blandes sammen med andre melsorter når du baker vanlig brød.

Pris kr 59,00

250 g
Nei

