Maisgrieß (Polenta) - Abgabe 100 g weise

Maisgrieß eignet sich zur Zubereitung für Polenta oder auch für andere ballaststoffreiche Back- oder Teigwaren aus Maisgrieß.

Dieses Getreide/Pseudogetreide enthält von Natur aus kein Gluten. Es eignet sich daher für alle, die freiwillig auf Gluten verzichten möchten. Es ist jedoch nicht im rechtlichen Sinne als glutenfrei (<20mg/kg) zu bezeichnen, da durch den Produktionsprozess Gluten in das Produkt übergegangen sein kann.

Der Maisgrieß ist aus nicht konventionellem Anbau.
Die Lieferung erfolgt im Pfandbeutel. Somit entsteht kein Einwegverpackungsmüll!
Herkunft: Österreich

Zubereitung:

250g Maisgrieß in 1 L Salzwasser/Brühe einrühren, 10 Min. unter Rühren bei geringer Hitze garen. Dann 15 Minuten ziehen lassen. Als Beilage servieren.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1464 kj
Brennwert kcal	350 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	65,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	9,0 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	0,015 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten:
Maisgrieß * - * aus nicht konventionellem Anbau
Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten
Hergestellt in Österreich

Ursprünglich Unverpackt Tonia Knecht
USt-IdNr.: DE350525241
Finanzamt: Finanzamt Ratzeburg