

# Bio Mandelkuchen mit Cashew glutenfrei

Datum: 18.09.2025

200 g leicht süß  
lactose-, hefe- und glutenfrei

## Beschreibung

Saftiger Kuchen aus Reismehl mit Mandeln, Cashewkernen und natürlichem Zitronenaroma.



## Zutaten

Wasser, Reismehl\*, **Mandeln (17%)\***, Staubzucker\*, Kokosöl\*, Zitronen\*, **Cashewnüsse (4%)\***, Backpulver (BIO Tapiokastärke, Natriumcarbonat, Kaliumtartrat, BIO Zitronensaftpulver, BIO Guarkernmehl)\*, Flohsamenschalen\*, Vanillezucker\*, Meersalz, **Mandeln geschält+gehobelt\***

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

## Allergene fett gedruckt

Speise kann Spuren von Getreidegluten, Erdnüssen, Lupine, Schalenfrüchten, SO<sub>2</sub> und Sulfiten, Senfsamen, Sellerie, Sesam und Soja enthalten.

## Nährwert pro 100 g

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Fett                        | 23,27 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 10,88 g |
| Kohlenhydrate               | 37,43 g |
| davon Zucker                | 18,43 g |
| Ballaststoffe               | 1,13 g  |
| Eiweiß                      | 5,92 g  |
| Salz                        | 0,6 g   |

**1587 kJ / 377 kcal / 3,12 BE**

Haltbarkeit bei 10-20°C: 60 Tage

