

Kichererbsen

Der vielseitige Alleskönner

Kichererbsen gehören zur Familie der Hülsenfrüchte.

Mit der Erbse sind sie nicht näher verwandt. Der Name stammt übrigens nicht von „kichern“ ab, sondern vom lateinischen cicer.

Kichererbsen sind vielseitig einsetzbar, protein- und ballaststoffreich und werden gern in der veganen Ernährung eingesetzt.

Verwendung finden sie als Beilage, in Suppen, Eintöpfen, Salaten oder als Zutat für Hummus und Falafel.

Getrocknete Hülsenfrüchte müssen mindestens 12 Stunden vor der Weiterverarbeitung eingeweicht werden.



Unser Kichererbsen-Sortiment:

Konventionelle und Bio Ware

Qualitäten

- Getrocknete Ware (standard gereinigt und extra (hand-) gereinigt): ganze Kichererbsen, geschälte und gesplittete Kichererbsen (Chana Dhall), Instantprodukt (vorgekocht und dehydriert)
- Kichererbsenmehl
- Dosenware

Ursprünge

Türkei, Russland, Kanada und Italien

Erntezeit

Juli-Oktober

Verpackung

25 kg Säcke, 1.000 kg Big Bags, 3/1 und 5/1 Dose



Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an HL-info@lamotte-food.de.

Haftungsbeschränkung: Informationen und Daten in diesem Dokument sind nur für Fachpublikum und nicht für den Endverbraucher bestimmt. Alle Informationen und Daten in diesem Dokument wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Sie sind vom Empfänger zu prüfen und entbinden ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht bei der Platzierung von Produkten auf dem Markt. Die hier gemachten Angaben verstehen sich nicht als Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder die Eignung des Produkts für einen bestimmten Zweck. Daten und Angaben können sich ohne Vorankündigung ändern und sind nicht Bestandteil unserer Bedingungen und Konditionen des Verkaufs.

01.2021