

Shirataki-Nudeln

Völlig kohlenhydratfrei!

Die Shirataki-Nudel ist eine **traditionelle japanische Nudel**. Der Name bedeutet übersetzt so viel wie „weißer Wasserfall“. Im Aussehen ähnelt die Shirataki-Nudel Glasnudeln oder Reismudeln.

Die Shirataki-Nudeln werden hergestellt aus dem Mehl der Konjakwurzel, Wasser und Kalziumhydroxid. Sie sind relativ geschmacksneutral und passen deshalb in jede Art von Küche.



Die Shirataki-Nudeln sind erhältlich in 12 x 270 g Gebinde.

Eigenschaften und Vorteile:

Die Shirataki ist eine richtig „Wundernudel“. Sie enthält **kaum Kalorien** (ca. 6 kcal/100 g) und **keine Kohlenhydrate**, ist jedoch ballaststoffreich.

Sie enthalten **kein Gluten** und **keine Allergene** und sind **fettarm**. Shirataki-Nudeln eignen sich sowohl für eine gesunde, fett- und kohlenhydratarme Ernährung sowie für entsprechende Diäten als auch für eine vegetarische und vegane Ernährung.

Gelagert wird die Shirataki-Nudel bei Raumtemperatur. Die Haltbarkeit ab Produktionsdatum liegt bei min. 12 Monaten.



Wir führen die Shirataki-Nudeln in den Varianten „Spaghetti“ und „Reis“.

Zubereitung:

Die Zubereitung der Shirataki-Nudel ist einfach. Die Nudeln werden zum Abtropfen in ein Sieb gegeben und mit kaltem Wasser abgespült. In kochendem Salzwasser bzw. Brühe gegart oder direkt in der fertigen Nudelsauce und/oder im Pfanne-/Wok-Gericht zwei bis drei Minuten mit gegart.

Das Sortiment:

Die Shirataki-Nudel ist bei uns in **folgenden Ausformungen** erhältlich:

- Art „Spaghetti“
- Art „Reis“



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.