

Tahini

Die vielseitige Sesampaste

Tahini ist eine Paste aus gerösteter gemahlener Sesamsaat. Meistens wird Tahini aus einer Mischung von geschältem und ungeschältem Sesam hergestellt. Tahini aus rein ungeschälter Sesamsaat ist dunkler in der Farbe und bitterer im Geschmack. Wird Tahini ausschließlich aus geschälter Sesamsaat hergestellt, wird es auch weißes Tahini genannt.

Ursprünglich stammt Tahini aus der arabischen Küche und ist wichtige Zutat für das orientalische Hummus. Die **vitamin- und kalziumreiche Sesampaste** ist jedoch noch vielseitiger einsetzbar, z.B. für **Dips** und **Dressings**, als **Brotaufstrich**, in der **asiatischen, persischen und türkischen Küche** sowie zum **innovativen Kochen**.

Tahini ist ein **reines Naturprodukt** und frei von Konservierungsstoffen und anderen Zusatzstoffen. Es enthält weder Salz noch Natrium. Tahini ist ein **natürlicher Eiweißlieferant** mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen.

Die Vorzüge von Tahini:

Tahini ist ideal für eine vegetarische und vegane Ernährung. Es ist...

- eifrei
- glutenfrei
- hefefrei
- laktosefrei

Wir bieten Tahini in verschiedenen Varianten an; sowohl als konventionelle Ware als **auch in Bio-Qualität**. Folgende Gebinde können angeboten werden:

- Kleingebinde für der Retail-Bereich
- Großgebinde für Großverbraucher und die verarbeitende Lebensmittelindustrie



Sesampflanze mit Blüten



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.

01/2020