



SIZILIANISCHE PINIENKERNE

CHF 10.90 - CHF 145.00 inkl. MwSt.

Monil

Grösse: 50 g / 1000 g

Gebiet: Sizilien/ IT

Rubrik: Nüsse

Eigenschaft: **Sizilianische Pinienkerne**



SKU: 362-2-1-1-1-2

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Nüsse / Nusspasten](#), [Pinienkerne](#), [Sicilia - Sizilien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese Pinienkerne, welche ausschliesslich von sizilianischen, unbehandelten Kiefern stammen, sind reich an Proteinen und Ballaststoffen, und haben einen hohen Gehalt an Ölsäure (39.1%, ist der wichtigste Vertreter der einfach ungesättigten Fettsäuren) und Linolsäure (46.5%, zweifach ungesättigte Fettsäure).

Pinien kommen im nördlichen Mittelmeerraum vor und deren Gebiet erstreckt sich von der [Iberischen Halbinsel](#) bis nach [Anatolien](#). Sie lieben Wärme und halten auch längere Dürreperioden aus. Man sagt, Sizilien ist deren ursprüngliche Heimat.

Bevor man die ersten Pinienkerne ernten kann, müssen die Pinien-Kiefern über 15 Jahre alt sein. Diese Tatsache und die sehr aufwändige Ernte macht sich beim Preis bemerkbar. Die längliche ovale Form ist typisch für die "echten" Pinienkerne. Leider werden auch sibirische Zirbelnüsse oft als Pinienkerne angeboten, vor allem auch, weil diese viel günstiger als die edlen Pinienkerne aus dem Mittelmeerraum sind. Nebst dem Preis sieht man auch deutliche Unterschiede in Form und zum Teil auch Farbe. Geschmacklich ist der Unterschied auch deutlich zu erkennen, die Zirbelnüsse schmecken viel deutlicher nach Kiefern, als die geschmacklich sehr harmonisch und ausgewogenen Pinienkerne.

Zusammensetzung: Sizilianische Pinienkerne

Allergene: Pinienkerne