

Soba Nudeln

Entdecken Sie die Vielfalt der japanischen Küche mit unseren Soba-Nudeln. Diese traditionellen Buchweizennudeln bieten Ihnen einen einzigartigen Geschmack und die perfekte Alternative zu herkömmlichen Nudelsorten. Die Soba-Nudeln werden nach traditionellen Methoden hergestellt und bestehen hauptsächlich aus Buchweizenmehl. Sie zeichnen sich durch ihre dunkle Farbe und ihre charakteristische, leicht nussige Note aus. Die Struktur der Soba-Nudeln ist zart und dennoch bissfest. Sie können sowohl warm als auch kalt serviert werden und sind vielseitig in der Zubereitung. Ob in Suppen, Salaten oder als Beilage zu Fleisch- und Gemüsegerichten - die Soba-Nudeln verleihen jedem Gericht eine authentische japanische Note.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

WEIZENMEHL 78%, Buchweizenmehl 20%, Salz, Wasser.

Inverkehrbringer

Heuschen & Schrouff B.V.
Sperwerweg 1 6374 AH Landgraaf Niederlande