


## Cantuccini

Die traditionellen italienischen Mandelkekse stammen ursprünglich aus der Toskana.

Der feine Teig aus Dinkelmehl, Zucker, Eiern, Mandeln und Butter ist mit Vanille gewürzt. Cantuccini werden zuerst als längliche Laibe gebacken und dann in Scheiben geschnitten, die dann nochmal im Ofen gebacken werden. Dadurch werden sie mürbe und lange haltbar.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Gewicht</b>	175 g
<b>Zutaten</b>	<b>Dinkelmehl</b> Type 630*, Rohrohrzucker*, <b>Mandeln*</b> , <b>Eier*</b> , <b>Butter*</b> , Weinsteinbackpulver*, Meersalz, Bourbon-Vanille*  *aus ökologischem Landbau <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe
<b>Allergen-Hinweise</b>	hefefrei weizenfrei
<b>Getreideanteil</b>	Dinkelmehl Type 630 100%
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	Brennwert in kJ: 1725 Fett: 18,1g Brennwert in kCal: 412 davon ges. Fettsäuren: 2,7g Eiweiß: 8,4g Ballaststoffe: 1,7g Kohlenhydrate: 53,3g Natrium: 0,3g davon Zucker: 23,8g Broteinheiten (BE)*: 4,4 *entspricht: 23g Cantuccini = 1 BE ein Stück Cantuccini wiegt ca. 5 g.
<b>Verzehrempfehlung</b>	In Italien isst man Cantuccini u.a. als Nachtisch, dabei werden sie in Kaffee oder Dessertwein eingestippt. Genauso gut schmecken sie aber zum gemütlichen Nachmittagstee oder –kaffee oder einfach so zum Knabbern. Cantuccini sind auch als Mitbringsel beliebt - nicht nur für Italienfans.
<b>Verzehrfrische</b>	Cantuccini sind ein Dauergebäck und halten sich luftdicht verpackt lange frisch.