



ÖSTERREICHISCHE

Käferbohnen

ÖSTERREICHISCHE

Käferbohnen

Die Käferbohne ist **eine jahrhundertealte Kulturpflanze**, die ursprünglich in Zentralamerika angebaut wurde. Seit dem 19. Jahrhundert wird die Käferbohne in Österreich kultiviert. Das Anbauggebiet liegt überwiegend in der Hügellandschaft der Südoststeiermark.

Die Käferbohne kann entweder als aufwändige Heckenkultur angebaut werden, ähnlich dem Hopfenanbau, oder als Mischkultur mit Mais als Stützpflanze. Der Anbau als Mischkultur hat sich mittlerweile durchgesetzt. Die Käferbohne ist aus der heimischen Küche nicht mehr wegzu-denken und zählt zu den **beliebtesten steirischen Spezialitäten**. Gerne werden Käferbohnen als Salate mit Steirischem Kürbiskernöl, in Suppen oder als Beilage zu Hauptgerichten genossen.

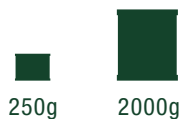
Käferbohnen sind vom ernährungsphysiologischen Standpunkt **überaus gesund**, da sie neben hochwertigem pflanzlichen Eiweiß wertvolle Ballaststoffe, Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten.

Unsere Käferbohnen werden nach der maschinellen Ernte **sorgfältig handsortiert** und unter optimalen Bedingungen gelagert. Wir bieten getrocknete Käferbohnen an, die vor dem Verzehr eingeweicht und gekocht werden, und bereits verzehrfertige in Dosen.

ÖSTERREICHISCHE KÄFERBOHNEN	
enthalten durchschnittlich	Pro 100 g
Brennwert (kJ)	369
Brennwert (kcal)	88
Fett (g)	0,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	11
davon Zucker (g)	3
Eiweiß (g)	7,4
Ballaststoffe (g)	4,7
Salz (g)	0,36

Verfügbare Mengeneinheiten:

Essfertig
(Abtropfgewicht)



250g

2000g

Trocken



400g



25kg Säcke



Großbinde



FRANK'S NATURPRODUKTE GMBH

Hartl 85, 8362 Söchau, Austria

T: +43 (0)3387 3257

E-mail: oelmuehle@franksnaturprodukte.at

www.franksnaturprodukte.at