



## WEISSE BOHNEN

Müller's Mühle Weiße Bohnen sind die Klassiker unter den Bohnensorten. Sie kochen weich und mehlig. Ob Suppen, Chilis oder Salate, mit den Müller's Mühle Weiße Bohnen bereiten Sie garantiert leckere Wohlfühlgerichte in der Großküche zu.

Müller's Mühle Weiße Bohnen erhalten Sie im 1 kg Beutel (10 Beutel im Karton) oder im wiederverschließbaren 2 kg ZIP Beutel (4 Beutel pro Karton) sowie im 5 kg und 10 kg Beutel.

Müller's Mühle Weiße Bohnen sind ideal für eine pflanzlich basierte Ernährungsweise.

## Zubereitung



Die Kochzeit von Weißen Bohnen beträgt 1 1/2 - 2 Stunden. Mit vorherigem Einweichen über Nacht verkürzt sich die Kochzeit auf 60 Minuten. Erst nach dem Kochen salzen oder würzen, da sich sonst die Kochzeiten verlängern würden. 3 Teile Wasser, 1 Teil trockene Hülsenfrüchte.

## Vorteile/Ernährungsweisen

### PRODUKTE

### REZEPTE

### SERVICE

### MESSEN & SEMINARE

### UNTERNEHMEN

[PROFESSIONAL](#)

[BUSINESS SOLUTION](#)

Energie	603 kJ / 143 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	10 g

Salz < 0,01 g

Eisen 22 %\*\* / 3,1 mg

\*\* % der Nährstoffbezugswerte

Kann Spuren von **Weizen, Gerste, Soja** und **Senf** enthalten.



## PASSENDE REZEPTE



**Asiatische Reispfanne**

[KONTAKT](#)

[IMPRESSUM](#)

[AGB](#)

[DATENSCHUTZ](#)

[DATENSCHUTZ EINSTELLUNGEN](#)

[COMPLIANCE](#)

[GOODMILLS DEUTSCHLAND](#)