

RAPUNZEL Agar Agar Pulver, 60g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1441045	GTIN-Stück 4 006040 201915	GTIN-Verpackung 4 006040 201908	eco-ID 2612	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Marokkanische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Marokko (MA)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Marokko

Zutaten

Agar Agar*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Rein pflanzliches Gelier- und Bindemittel. Sehr ergiebig und eine perfekte Alternative zu Gelatine tierischen Ursprungs. 1 TL (2g) entspricht etwa 5 Blatt Gelatine.

Besonderheiten

Geliermittel, als Ersatz für Gelatine, glutenfrei

Kurzbeschreibung

Rein pflanzliches Gelier- und Bindemittel. Sehr ergiebig und eine perfekte Alternative zu Gelatine tierischen Ursprungs. 1 TL (2g) entspricht etwa 5 Blatt Gelatine.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum Andicken von Saucen, zum Zubereiten von Pasteten, Cremes, Tortenguss und für asiatische Gerichte

Zubereitung

1 TL für 1/2 l Flüssigkeit oder 500g Früchte verwenden, für sturzfähige Pasteten und Pudding 2 TL; Agar Agar kalt und klümpchenfrei anrühren ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Geschlagene Sahne erst beim Gelieren unterheben.





Agar Agar Pulver, 60g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1441045	GTIN-Stück  4 006040 201915	GTIN-Verpackung  4 006040 201908	eco-ID 2612	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

Herstellung

Agar Agar wird meist durch Taucher geerntet, die die Algen direkt am Meeresboden abschneiden. Dann werden sie an der Sonne getrocknet und bis zu mehreren Jahren in Ballen gelagert. Für die Weiterverarbeitung werden die Algen gewaschen und mithilfe von heißem Wasser ein Auszug hergestellt. Dieser wird abgekühlt, geliert aus und wird durch mechanische Pressung weiter einkonzentriert und eingekocht. Das entstandene Pulver wird gemahlen und abgefüllt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte trocken lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Agar Agar Pulver, 60g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1441045	GTIN-Stück 4 006040 201915	GTIN-Verpackung 4 006040 201908	eco-ID 2612	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Garmethode..... Mischen, Anrühren von Pulver mit Wasser oder Milch

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Marokkanische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Agar Agar
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 775 kJ / 191 kcal
 Fett..... 0,30 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,30 g
 Kohlenhydrate..... 10,0 g
 davon Zucker..... 0,5 g
 Ballaststoffe..... 70,0 g
 Eiweiß..... 2,00 g
 Salz..... 3,125 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein