



Agar Agar Pulver, 4x5g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1441050	 4 006040 201939	 4 006040 201922	334444	

Marke

Rapunzel



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte trocken lagern.

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.

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.

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder





Agar Agar Pulver, 4x5g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1441050			334444	

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.

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, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose, Kakao, Zimt

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✓ vegetarisch✓ glutenfrei✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja

Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Agar Agar (E 406)

Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH & Co. KG, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau;
info@rapunzel.de

E-Mail Inverkehrbringer..... info@rapunzel.de

Portionsangaben

Portion entspricht..... Empfohlene tägliche Verzehrmenge Erwachsene

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 775 kJ / 191 kcal

Fett..... < 0,50 g

davon gesättigte Fettsäuren..... < 0,10 g

Kohlenhydrate..... 10,00 g

davon Zucker..... < 0,50 g

Ballaststoffe..... 78,6 g

Eiweiß..... < 0,50 g

Salz..... 0,580 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,020 kg



Agar Agar Pulver, 4x5g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1441050	 4 006040 201939	 4 006040 201922	334444	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein