



# Backpulver, 45g

Das bekannte Backtriebmittel gehört zu den Klassikern und ist in der Hausbäckerei nicht wegzudenken. Es verleiht allen Gebäcken eine lockere Textur.



<b>Artikelnummer</b> 100985	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 393370	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 394872	<b>eco-ID</b> 253986	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Agava



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

Maisstärke\*, Natriumhydrogencarbonat (E500), Kaliumtartrat (E336(i)), Zitronenpulver\*.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, \*aus ökologischem Anbau*

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



## Allgemeines

Das bekannte Backtriebmittel gehört zu den Klassikern und ist in der Hausbäckerei nicht wegzudenken. Es verleiht allen Gebäcken eine lockere und leichte Textur.

- Als Triebmittel für extra lockeres Mürbegebäck, Topfkuchen und Tortenböden
- Ideal für Kekse und feine Sandkuchen
- Als nützlicher Haushaltshelfer vielseitig einsetzbar

## Kurzbeschreibung

Das bekannte Backtriebmittel gehört zu den Klassikern und ist in der Hausbäckerei nicht wegzudenken. Es verleiht allen Gebäcken eine lockere und leichte Textur.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

- Als Triebmittel für extra lockeres Mürbegebäck, Topfkuchen und Tortenböden
- Ideal für Kekse und feine Sandkuchen
- Als nützlicher Haushaltshelfer vielseitig einsetzbar

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



## Backpulver, 45g

Das bekannte Backtriebmittel gehört zu den Klassikern und ist in der Hausbäckerei nicht wegzudenken. Es verleiht allen Gebäcken eine lockere Textur.



<b>Artikelnummer</b> 100985	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 393370	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 394872	<b>eco-ID</b> 253986	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓    vegetarisch ✓



# Backpulver, 45g

Das bekannte Backtriebmittel gehört zu den Klassikern und ist in der Hausbäckerei nicht wegzudenken. Es verleiht allen Gebäcken eine lockere Textur.



<b>Artikelnummer</b> 100985	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 393370	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 394872	<b>eco-ID</b> 253986	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Triebmittel..... Kaliumtartrat, Natriumtartrat

## 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..... Backpulver  
Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1131 kJ / 243 kcal  
Fett..... <0,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g  
Kohlenhydrate..... 60,0 g  
davon Zucker..... <0,5 g  
Eiweiß..... <0,5 g  
Salz..... 17,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel  
Stücke in Packung..... 3  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel