



Natron, 250g

Fluffig und locker - unser Natron sorgt besonders bei Kuchen und Gebäck für eine luftige Konsistenz.



Artikelnummer 100991	GTIN-Stück 4 260096 395404	GTIN-Verpackung 4 260096 396401	eco-ID 254910	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

EU Bio-Logo

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Natriumhydrogencarbonat (E500)

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



Allgemeines

Fluffig und locker - unser Natron sorgt besonders bei Kuchen und Gebäck für eine luftige Konsistenz. Die Grundlage von Natron ist das Mineral Nahcolit, das in den USA, genauer gesagt im Bundesstaat Colorado in natürlichen Beständen vorkommt. Im deutschen Raum wird Nahcolit größtenteils aus Kochsalz gewonnen.

Natron wird in erster Linie als Ersatz von Backpulver verwendet. Dabei muss allerdings beachtet werden, dass zusätzlich Säure z. B. durch Quark oder Zitronensaft hinzugefügt wird. Neben dem Einsatz als Backtriebmittel bestehen bei Natron viele weitere Anwendungsmöglichkeiten. So kann Natron zur Herstellung von Putzmitteln, Gesichtsmasken und sogar mildem Deodorant und Duschgel eingesetzt werden. In der Küche kann beispielsweise der Wasserkocher mit Hilfe von Natron entkalkt und üble Gerüche im Kühlschrank neutralisiert werden. Natron ist also ein richtiger Allrounder.

Kurzbeschreibung

Fluffig und locker - unser Natron sorgt besonders bei Kuchen und Gebäck für eine luftige Konsistenz. Natron wird in erster Linie als Ersatz von Backpulver verwendet. Dabei muss allerdings beachtet werden, dass zusätzlich Säure z. B. durch Quark oder Zitronensaft hinzugefügt wird. Neben dem Einsatz als Backtriebmittel bestehen bei Natron viele weitere Anwendungsmöglichkeiten. So kann Natron zur Herstellung von Putzmitteln, Gesichtsmasken und sogar mildem Deodorant und Duschgel eingesetzt werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



Natron, 250g

Fluffig und locker - unser Natron sorgt besonders bei Kuchen und Gebäck für eine luftige Konsistenz.



Artikelnummer 100991	GTIN-Stück 4 260096 395404	GTIN-Verpackung 4 260096 396401	eco-ID 254910	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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 ✓ glutenfrei ✓



Natron, 250g

Fluffig und locker - unser Natron sorgt besonders bei Kuchen und Gebäck für eine luftige Konsistenz.



Artikelnummer 100991	GTIN-Stück 4 260096 395404	GTIN-Verpackung 4 260096 396401	eco-ID 254910	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Triebmittel..... Natriumhydrogencarbonat
Triebmittel Freitext..... Natron kann als Backtriebmittel verwendet werden aber auch als praktischer Haushaltshelfer.

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Natron
Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 0 kJ / 0 kcal
Fett..... <0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
Kohlenhydrate..... <0,5 g
davon Zucker..... <0,5 g
Ballaststoffe..... <0,5 g
Eiweiß..... <0,5 g
Salz..... 69,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schachtel
Stücke in Packung..... 5
Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel