



Tortenguss, rot, 21g

Unser ungesüßter roter Tortenguss verleiht Obstkuchen eine besonders glänzende und geschmeidige Konsistenz.



Artikelnummer 101018	GTIN-Stück 4 260096 395534	GTIN-Verpackung 4 260096 396531	eco-ID 255353	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

Kartoffelstärke*, Agar Agar*, Rote Beete Pulver* 7,1%, Pfeilwurzelmehl*, Kaliumtartrat (E336(i)).

**aus ökologischem Anbau*

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



Allgemeines

Unser ungesüßter roter Tortenguss verleiht Obstkuchen eine besonders glänzende und geschmeidige Konsistenz.

Bitte noch hinzufügen: 250 ml Wasser, Zucker nach Belieben

1. Das Pulver in 50 ml Wasser glattrühren.
2. Das restliche Wasser nach Belieben süßen und aufkochen.
3. Das angerührte Pulver hinzugeben und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen.
4. Den Topf von der Kochstelle nehmen und 3-4 Minuten abkühlen lassen
5. Den Tortenguss von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und weiter abkühlen lassen.

Kurzbeschreibung

Unser ungesüßter roter Tortenguss verleiht Obstkuchen eine besonders glänzende und geschmeidige Konsistenz.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bitte noch hinzufügen: 250 ml Wasser, Zucker nach Belieben

1. Das Pulver in 50 ml Wasser glattrühren.
2. Das restliche Wasser nach Belieben süßen und aufkochen.
3. Das angerührte Pulver hinzugeben und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen.
4. Den Topf von der Kochstelle nehmen und 3-4 Minuten abkühlen lassen
5. Den Tortenguss von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und weiter abkühlen lassen.



Tortenguss, rot, 21g

Unser ungesüßter roter Tortenguss verleiht Obstkuchen eine besonders glänzende und geschmeidige Konsistenz.



Artikelnummer 101018	GTIN-Stück 4 260096 395534	GTIN-Verpackung 4 260096 396531	eco-ID 255353	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

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 ✓



Tortenguss, rot, 21g

Unser ungesüßter roter Tortenguss verleiht Obstkuchen eine besonders glänzende und geschmeidige Konsistenz.



Artikelnummer 101018	GTIN-Stück 4 260096 395534	GTIN-Verpackung 4 260096 396531	eco-ID 255353	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1282 kJ / 303 kcal
 Fett..... <0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
 Kohlenhydrate..... 67,0 g
 davon Zucker..... 2,5 g
 Ballaststoffe..... 15,0 g
 Eiweiß..... 1,1 g
 Salz..... 0,69 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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