



## Agar Agar, 100g

Unser Agar Agar ist ein rein pflanzliches Geliermittel, welches eine besonders gute Gelierkraft aufweist.



<b>Artikelnummer</b> 101026	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395732	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396739	<b>eco-ID</b> 254909	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Marke

Agava



### Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

### Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

### Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

### Wechselnde Ursprungsländer

nein

### Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

### Zutaten

Agar Agar\* (E406)

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



### Allgemeines

Agar Agar wird aus den sogenannten Rotalgen gewonnen und als pflanzliche Alternative zu der herkömmlichen, aber tierischen, Gelatine verwendet. Dabei ist zu beachten, dass die Dosierung abweicht, denn die Gelierkraft von Agar Agar beträgt ungefähr das 6 bis 10-fache des tierischen Mittels. Da Agar Agar ein Naturprodukt ist, kann die benötigte Menge von Produkt zu Produkt variieren.

Auch interessant:

Die gelierende Wirkung von Agar Agar zeigt sich erst beim Abkühlen. Wer sichergehen möchte, dass er die richtige Menge des pflanzlichen Mittels genommen hat, kann ganz einfach eine Gelierprobendurchführen: ?

1. Teller im Tiefkühlfach wenige Minuten ankühlen lassen. ?
2. Etwas von der, mit Agar Agar gelierten, Masse auf den Teller geben und 2-3 Minuten warten, ob die Masse geliert ist. ?
3. Hat die Masse nicht die gewünschte Festigkeit erreicht, erneut etwas Agar Agar untermischen und aufkochen lassen.

### Kurzbeschreibung

Unser Agar Agar ist ein rein pflanzliches Geliermittel, welches eine besonders gute Gelierkraft aufweist. Es ist geschmacksneutral und kann somit bedenkenlos sowohl für Süßes als auch für Herzhaftes verwendet werden.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



## Agar Agar, 100g

Unser Agar Agar ist ein rein pflanzliches Geliermittel, welches eine besonders gute Gelierkraft aufweist.



<b>Artikelnummer</b> 101026	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395732	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396739	<b>eco-ID</b> 254909	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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 ✓



# Agar Agar, 100g

Unser Agar Agar ist ein rein pflanzliches Geliermittel, welches eine besonders gute Gelierkraft aufweist.



<b>Artikelnummer</b> 101026	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395732	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396739	<b>eco-ID</b> 254909	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 775 kJ / 191 kcal  
 Fett..... <0,5 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g  
 Kohlenhydrate..... 10,0 g  
 davon Zucker..... 0,5 g  
 Ballaststoffe..... 70,0 g  
 Eiweiß..... 2,1 g  
 Salz..... 3,1 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schachtel  
 Stücke in Packung..... 2  
 Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel