



Guarkernmehl, 100g

Unser Guarkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel. Es bindet auch ohne Kochen.



Artikelnummer 101030	GTIN-Stück 4 260096 395817	GTIN-Verpackung 4 260096 396814	eco-ID 254991	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

Zutaten

Guarkernmehl* (E412)

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Allgemeines

Unser Guarkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel. Es bindet auch ohne Kochen und ist daher ideal geeignet für kalte Desserts, Kaltschalen und Dips sowie warme Gerichte wie Suppen, eifreie Aufläufe und Gemüsegerichte.

Guarkernmehl wird aus den Samen des Guarbohlenstrauches gewonnen. Dieser wird hauptsächlich in Indien oder Pakistan angebaut. Hergestellt wird das beliebte und natürliche Verdickungsmittel, indem die Isolierschicht der Keimlinge herausgelöst und dieses zu dem feinen Pulver vermahlen wird.

Kurzbeschreibung

Unser Guarkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel. Es bindet auch ohne Kochen und ist daher ideal geeignet für kalte Desserts, Kaltschalen und Dips sowie warme Gerichte wie Suppen, eifreie Aufläufe und Gemüsegerichte.

Guarkernmehl wird aus den Samen des Guarbohlenstrauches gewonnen. Dieser wird hauptsächlich in Indien oder Pakistan angebaut.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



Guarkernmehl, 100g

Unser Guarkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel. Es bindet auch ohne Kochen.



Artikelnummer 101030	GTIN-Stück  4 260096 395817	GTIN-Verpackung  4 260096 396814	eco-ID 254991	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 ✓



Guarkernmehl, 100g

Unser Guarkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel. Es bindet auch ohne Kochen.



Artikelnummer 101030	GTIN-Stück 4 260096 3958 17	GTIN-Verpackung 4 260096 3968 14	eco-ID 254991	
--------------------------------	---	--	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 829 kJ / 205 kcal
 Fett..... 0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,4 g
 Kohlenhydrate..... 2,0 g
 davon Zucker..... 1,5 g
 Ballaststoffe..... 85,0 g
 Eiweiß..... 4,9 g
 Salz..... <0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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