



Johannisbrotkernmehl, 100g

Unser Johannisbrotkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel aus den Samen des Johannisbrotbaums.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101029	 4 260096 395824	 4 260096 396821	254990	

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

Türkei

Zutaten

Johannisbrotkernmehl* (E410)

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Allgemeines

Unser Johannisbrotkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel und wird aus den gemahlenen Samen des Johannisbrotbaums gewonnen. Der Johannisbrotbaum stammt ursprünglich aus dem arabischen Raum. Mittlerweile ist er aber auch im gesamten Mittelmeerraum, Afrika, Süd- und Nordamerika sowie Australien zu finden, da er warmes Klima bevorzugt. Bei der Herstellung von Johannisbrotkernmehl werden die Samen aus den Früchten entnommen, getrocknet und anschließend zu feinem Mehl gemahlen.

Auch interessant: Bei Johannisbrotkernmehl reicht bereits eine kleine Menge, um Speisen eine geleeartige Textur zu geben und diese zu verdicken. Das Mehl weist keine Empfindlichkeit gegenüber Hitze, Säuren und Salzen auf, weshalb es sehr vielseitig verwendet werden kann.

Kurzbeschreibung

Unser Johannisbrotkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel und wird aus den Samen des Johannisbrotbaums gewonnen. Der Johannisbrotbaum stammt ursprünglich aus dem arabischen Raum. Mittlerweile ist er aber auch im gesamten Mittelmeerraum, Afrika, Süd- und Nordamerika sowie Australien zu finden, da er warmes Klima bevorzugt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



Johannisbrotkernmehl, 100g

Unser Johannisbrotkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies
Verdickungsmittel aus den Samen des Johannisbrotbaums.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101029	 4 260096 395824	 4 260096 396821	254990	

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✓



Johannisbrotkernmehl, 100g

Unser Johannisbrotkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies
Verdickungsmittel aus den Samen des Johannisbrotbaums.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101029			254990	

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 780 kJ / 193 kcal
Fett..... 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,5 g
Kohlenhydrate..... <0,5 g
davon Zucker..... <0,5 g
Ballaststoffe..... 78,0 g
Eiweiß..... 7,0 g
Salz..... 0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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