



Pfeilwurzmehl, 150g

Unser Pfeilwurzmehl wird aus der gemahlenen Wurzel der Pfeilwurzpflanze gewonnen und dient als veganes Bindemittel.



Artikelnummer 101028	GTIN-Stück  4 260096 395831	GTIN-Verpackung  4 260096 396838	eco-ID 254992	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Pfeilwurzmehl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Allgemeines

Unser Pfeilwurzmehl wird aus der gemahlenen Wurzel der Pfeilwurzpflanze gewonnen und dient als veganes Bindemittel. Mit unserem Pfeilwurzmehl bleibt die zu bindende Flüssigkeit im Gegensatz zu Mais- und Kartoffelstärke schön klar.

Pfeilwurzmehl, auch Pfeilwurzstärke oder Arrowroot genannt, wird aus der Wurzel der Pfeilwurz gewonnen. Die Pfeilwurz bevorzugt tropisches und subtropisches Klima und besteht zu ca. 25% aus Stärke. Die Wurzeln werden zur Herstellung des Mehls getrocknet und anschließend gemahlen. Pfeilwurzmehl ist glutenfrei und kann somit auch bei einer Glutenunverträglichkeit verwendet werden. Das natürliche Bindemittel ist geruchs- und geschmacksneutral und eignet sich optimal zum Binden oder Eindicken von Soßen oder ähnlichem.

Kurzbeschreibung

Unser Pfeilwurzmehl wird aus der gemahlenen Wurzel der Pfeilwurzpflanze gewonnen und dient als veganes Bindemittel. Mit unserem Pfeilwurzmehl bleibt die zu bindende Flüssigkeit im Gegensatz zu Mais- und Kartoffelstärke schön klar.

Pfeilwurzmehl, auch Pfeilwurzstärke oder Arrowroot genannt, wird aus der Wurzel der Pfeilwurz gewonnen. Die Pfeilwurz bevorzugt tropisches und subtropisches Klima und besteht zu ca. 25% aus Stärke.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



Pfeilwurzmehl, 150g

Unser Pfeilwurzmehl wird aus der gemahlenen Wurzel der Pfeilwurzpflanze gewonnen und dient als veganes Bindemittel.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101028	 4 260096 395831	 4 260096 396838	254992	

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✓



Pfeilwurzmehl, 150g

Unser Pfeilwurzmehl wird aus der gemahlenden Wurzel der Pfeilwurzpflanze gewonnen und dient als veganes Bindemittel.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101028			254992	

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1494 kJ / 357 kcal
Fett..... <0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
Kohlenhydrate..... 88,0 g
davon Zucker..... <0,5 g
Ballaststoffe..... 3,0 g
Eiweiß..... <0,5 g
Salz..... <0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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