



Speisestärke, 250g

Unsere Speisestärke besteht zu 100% aus Mais und eignet sich optimal zum Binden von Flüssigkeiten und zum Backen von feinen Backwaren.



Artikelnummer 101031	GTIN-Stück 4 260096 395848	GTIN-Verpackung 4 260096 396845	eco-ID 254840	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Maisstärke*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Allgemeines

Unsere Speisestärke besteht zu 100% aus Mais und eignet sich optimal zum Binden von Flüssigkeiten. Bei Gebäck sorgt sie für eine lockere Konsistenz und eine feine Optik.

In der Feinbäckerei ist Speisestärke die exquisite Zutat für besonders mürbe und zarte Gebäcke wie Vanillekipferl, Schwarz-Weiß-Gebäck oder Spritzgebäck. Nur so erhalten die kleinen Backkunstwerke ihr feines Mundgefühl.

Speisestärke kann aber auch noch mehr und lässt sich vielfältig in der Küche einsetzen. So ist sie ein idealer Soßen- und Suppenbinder oder als Geheimzutat für knuspriges Ofengemüse.

Wissenswertes: Bonbons oder Gummibärchen werden zur Formgebung in ein „Stärkebett“ gegossen.

Kurzbeschreibung

Unsere Speisestärke besteht zu 100% aus Mais und eignet sich optimal zum Binden von Flüssigkeiten. Bei Gebäck sorgt sie für eine lockere Konsistenz und eine feine Optik.

In der Feinbäckerei ist Speisestärke die exquisite Zutat für besonders mürbe und zarte Gebäcke wie Vanillekipferl, Schwarz-Weiß-Gebäck oder Spritzgebäck. Nur so erhalten die kleinen Backkunstwerke ihr feines Mundgefühl.

Speisestärke kann aber auch noch mehr und lässt sich vielfältig in der Küche einsetzen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



Speisestärke, 250g

Unsere Speisestärke besteht zu 100% aus Mais und eignet sich optimal zum Binden von Flüssigkeiten und zum Backen von feinen Backwaren.



Artikelnummer 101031	GTIN-Stück  4 260096 395848	GTIN-Verpackung  4 260096 396845	eco-ID 254840	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓



Speisestärke, 250g

Unsere Speisestärke besteht zu 100% aus Mais und eignet sich optimal zum Binden von Flüssigkeiten und zum Backen von feinen Backwaren.



Artikelnummer 101031	GTIN-Stück 4 260096 395848	GTIN-Verpackung 4 260096 396845	eco-ID 254840	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Getreidesorten..... Mais

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1484 kJ / 348 kcal
Fett..... <0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
Kohlenhydrate..... 87,0 g
davon Zucker..... <0,5 g
Ballaststoffe..... <0,5 g
Eiweiß..... <0,5 g
Salz..... 0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schachtel
Stücke in Packung..... 1