



Agar Agar Pulver, 50g

Veganes Geliermittel aus Meeresalgen



Artikelnummer 270.2061	GTIN-Stück 8 713576 002881	GTIN-Verpackung 8 713576 502886	eco-ID 253690	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

TerraSana



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

getrocknete (rote) Meeresalgen*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Agar-Agar ist ein veganes und bio-zertifiziertes Geliermittel mit einer enormen Bindekraft. Sie können es mit Gelatine vergleichen, aber Agar-Agar ist noch stärker. Agar-Agar besteht zu 100% aus roten Meeresalgen und ist auch als japanische Gelantine bekannt. Sie können damit köstliche vegane Käsekuchen oder (zuckerfreies) Gelee machen. Fügen Sie Agar-Agar hinzu, wenn Ihre Flüssigkeit warm ist, da sich sonst Klumpen bilden können. Da Agar-Agar bei Raumtemperatur geliert, ist es wichtig, schnell zu arbeiten! Probieren Sie auch die anderen japanischen Bindemittel: Kuzu und Pfeilwurzeln.

Kurzbeschreibung

Agar-Agar, auch als japanische Gelantine bekannt, ist ein bio-zertifiziertes Geliermittel aus roten Algen. Es ist ein veganes Ersatz für Gelatine (tierischer Herkunft). Ideal für leckeren Käsekuchen, Gelee oder Pudding.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Bindekraft von Agar-Agar ist mindestens doppelt so stark wie die von Gelatine. Verwenden Sie für eine durchschnittliche Konsistenz 3-4g pro 500ml Flüssigkeit. Für eine harte Konsistenz 5-8g pro 500ml und für eine weiche 1,5g pro 100ml verwenden. Fügen Sie es Ihrer Mischung hinzu, wenn die Flüssigkeit warm ist, und rühren Sie schnell um, damit es keine Klumpen gibt. 2 Minuten leicht köcheln. 1-4 Stunden stehen lassen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.





Agar Agar Pulver, 50g

Veganes Geliermittel aus Meeresalgen



Artikelnummer 270.2061	GTIN-Stück  8 713576 002881	GTIN-Verpackung  8 713576 502886	eco-ID 253690	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Kakao, Karotte, Koriander, Mais, Glutamat

Spuren möglich: Sesam

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓



Agar Agar Pulver, 50g

Veganes Geliermittel aus Meeresalgen



Artikelnummer 270.2061	GTIN-Stück 8 713576 002881	GTIN-Verpackung 8 713576 502886	eco-ID 253690	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Pflanzliches Geliermittel
 Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV; Waaier 10, NL- 2451AB Leimuiden Z-H,
 Niederlande
 Name Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV
 Straße Inverkehrbringer..... Waaier 10
 PLZ Inverkehrbringer..... NL- 2451AB Leimuiden
 Ort Inverkehrbringer..... Z-H
 Land Inverkehrbringer..... Niederlande

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 633 kJ / 158 kcal
 Fett..... 0 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g
 Kohlenhydrate..... 1 g
 davon Zucker..... 0 g
 Ballaststoffe..... 77 g
 Eiweiß..... 0 g
 Salz..... 0,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas
 Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein