



Vegatine - pflanzliches Geliermittel, 18g

Vegatine ist unser pflanzlicher Gelatineersatz. Die geschmacksneutrale Mischung aus Agar Agar und Pfeilwurz sorgt für eine schnittfeste Form.



Artikelnummer 101027	GTIN-Stück 4 260096 395749	GTIN-Verpackung 4 260096 396746	eco-ID 256471	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

Zutaten

Agar Agar*, Pfeilwurzmehl*, Kaliumtartrat (E336(i))

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

Allgemeines

Vegatine ist unser pflanzlicher Gelatineersatz. Die geschmacksneutrale Mischung aus Agar Agar und Pfeilwurz sorgt für eine schnittfeste Form.

Dosierung: 6g Vegatine gelieren 500ml Flüssigkeit.

1. 6g Vegatine mit 100ml Flüssigkeit glattrühren.
2. Restliche Flüssigkeit in einen Topf geben und aufkochen.
3. Angerührte Flüssigkeit hinzufügen und unter Rühren 2 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend für 3 Std. kühl stellen.

Tipp: 1g Vegatine ersetzen 1 Blatt Gelatine.

Kurzbeschreibung

Vegatine ist unser pflanzlicher Gelatineersatz. Die geschmacksneutrale Mischung aus Agar Agar und Pfeilwurz sorgt für eine schnittfeste Form.





Vegatine - pflanzliches Geliermittel, 18g

Vegatine ist unser pflanzlicher Gelatineersatz. Die geschmacksneutrale Mischung aus Agar Agar und Pfeilwurz sorgt für eine schnittfeste Form.



Artikelnummer 101027	GTIN-Stück  4 260096 395749	GTIN-Verpackung  4 260096 396746	eco-ID 256471	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dosierung: 6g Vegatine gelieren 500ml Flüssigkeit.

1. 6g Vegatine mit 100ml Flüssigkeit glattrühren.
2. Restliche Flüssigkeit in einen Topf geben und aufkochen.
3. Angerührte Flüssigkeit hinzufügen und unter Rühren 2 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend für 3 Std. kühl stellen.

Tipp: 1g Vegatine ersetzen 1 Blatt Gelatine.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

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 ✓ laktosefrei ✓



Vegatine - pflanzliches Geliermittel, 18g

Vegatine ist unser pflanzlicher Gelatineersatz. Die geschmacksneutrale Mischung aus Agar Agar und Pfeilwurz sorgt für eine schnittfeste Form.



Artikelnummer 101027	GTIN-Stück 4 260096 395749	GTIN-Verpackung 4 260096 396746	eco-ID 256471	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja

Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Gelierpulver

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1128 kJ / 270 kcal

Fett..... <0,5 g

davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g

Kohlenhydrate..... 48,0 g

davon Zucker..... <0,5 g

Ballaststoffe..... 36,0 g

Eiweiß..... 1,1 g

Salz..... 1,55 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel