



Hirschhornsalz, 20g

Unser Hirschhornsalz lockert schwere Teige auf und sorgt für eine feine, gleichmäßige Porung.



Artikelnummer 100987	GTIN-Stück  4 260096 395367	GTIN-Verpackung  4 260096 396364	eco-ID 258194	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke

Agava

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Ammoniumbicarbonat (E503) 100%

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

Allgemeines

Unser Hirschhornsalz lockert schwere Teige auf und sorgt für eine feine, gleichmäßige Porung.

- Als Triebmittel ein Muss in der Advents- und Weihnachtsbäckerei.
- Ideal geeignet für flaches Gebäck wie Lebkuchen, Plätzchen, Amerikaner und Mürbeteige.
- Sorgt für eine längere Haltbarkeit von Gebäck.

Dosierung: Für 500g Mehl einen gehäuften Teelöffel Hirschhornsalz in einem Esslöffel Wasser auflösen.

Kurzbeschreibung

Unser Hirschhornsalz lockert schwere Teige auf und sorgt für eine feine, gleichmäßige Porung.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

- Als Triebmittel ein Muss in der Advents- und Weihnachtsbäckerei.
- Ideal geeignet für flaches Gebäck wie Lebkuchen, Plätzchen, Amerikaner und Mürbeteige.
- Sorgt für eine längere Haltbarkeit von Gebäck.

Dosierung: Für 500g Mehl einen gehäuften Teelöffel Hirschhornsalz in einem Esslöffel Wasser auflösen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.





Hirschhornsalz, 20g

Unser Hirschhornsalz lockert schwere Teige auf und sorgt für eine feine, gleichmäßige Porung.



Artikelnummer 100987	GTIN-Stück  4 260096 395367	GTIN-Verpackung  4 260096 396364	eco-ID 258194	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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 ✓



Hirschhornsalz, 20g

Unser Hirschhornsalz lockert schwere Teige auf und sorgt für eine feine, gleichmäßige Porung.



Artikelnummer 100987	GTIN-Stück 4 260096 395367	GTIN-Verpackung 4 260096 396364	eco-ID 258194	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Triebmittel..... Hirschhornsalz

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Hirschhornsalz
Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 643 kJ / 151 kcal
 Fett <0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g
 Kohlenhydrate..... 38,0 g
 davon Zucker..... <0,5 g
 Ballaststoffe..... <0,5 g
 Eiweiß..... <0,5 g
 Salz..... <0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Beutel