



# Guarkernmehl, 130g

Ideales, glutenfreies Bindemittel



<b>Artikelnummer</b> 876	<b>GTIN-Stück</b>  4 038507 011614	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 038507 011621	<b>eco-ID</b> 265571	
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Marke

Govinda



## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Indien (IN)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Zutaten

Verdickungsmittel Guarkernmehl\* (100%)

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Das pflanzliche Bindemittel ist ein Naturprodukt, welches aus 5 mm großen Samen der Guarbohne (*Cyamopsis tetragonoloba*) gewonnen wird. Es findet Verwendung in vielerlei Produkten zum Emulgieren und Verdicken von vermischten Zutaten und bindet mit und ohne Kochen. Dank seiner stark verdickenden Wirkung (5000 cPs Viskosität) wird es beispielsweise zum Andicken von Saucen, Dips, Suppen oder Desserts verwendet. Da es fast geruchlos ist und kaum Eigengeschmack hat, verändert sich die Speise dahingehend nicht.

## Besonderheiten

Geschmacksneutral, leicht zu verarbeiten

## Kurzbeschreibung

Bindemittel, Verdickungsmittel

Glutenfreies Brot wird mit Guarkernmehl (4 gestrichene TL auf 250 g Mehl) lockerer und bleibt länger frisch.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

1-2 Teelöffel Bio Guarkernmehl reichen für ca. 500 ml Flüssigkeit. In kalte Speisen einrühren und quellen lassen. Für gekochte Speisen rühre zuerst das Guarkernmehl mit einem Schneebesen in kaltem Wasser an. In die Speise gut einrühren und noch einmal aufkochen lassen.



# Guarkernmehl, 130g

*Ideales, glutenfreies Bindemittel*



<b>Artikelnummer</b> 876	<b>GTIN-Stück</b>  4 038507 011614	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 038507 011621	<b>eco-ID</b> 265571	
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Zimt, Glutamat, Hefe

**Spuren möglich:** Lupine, Schalenfrüchte, Sesam

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Guarkernmehl, 130g

Ideales, glutenfreies Bindemittel



<b>Artikelnummer</b> 876	<b>GTIN-Stück</b>  4 038507 011614	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 038507 011621	<b>eco-ID</b> 265571	
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Süßung..... nicht gesüßt  
Nitritpökelsalz..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Guarkernmehl  
Inverkehrbringer..... Govinda Natur GmbH, Joseph-Monier-Straße 12, D-67433 Neustadt an der Weinstraße

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 843 kJ / 209 kcal  
Fett..... 0,6 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,2 g  
Kohlenhydrate..... 1,0 g  
davon Zucker..... 0,9 g  
Ballaststoffe..... 88 g  
Eiweiß..... 5,7 g  
Salz..... <0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel  
Verpackungsmaterial..... PP

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Neutral