



# Agar-Agar Pulver , 12g

Agar-Agar Pulver



<b>Artikelnummer</b> 66180	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11788 045759	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11788 066334	<b>eco-ID</b> 102080	
-------------------------------	---	--	-------------------------	--

## Marke

Lima



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-01 | CERTISYS

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

Agar-Agar

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Als natürliches Geliermittel verwendete Algenmischung, ohne tierische Produkte

## Besonderheiten

Agar-Agar Pulver

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Er eignet sich für alle Zubereitungen, bei denen ein Geliermittel erforderlich ist, sowohl die salzigen wie die süßen: Gelees, Marmeladen, Nachspeisen, Sülzen... Das Geliervermögen hängt vom Säuregrad der Gerichte ab: Sauren Gerichten sollen Sie mehr Agar-Agar zugeben. Nicht mit Schokolade oder Kiwi kombinieren, weil diese Produkte die gelierende Wirkung des Agar-Agar aufheben. Gebrauch: Für Marmeladen: 4g Agar-Agar in Pulverform für 1 kg gereinigte Früchte oder 1 l Fruchtsaft. Bringen Sie die Früchte und den Agar-Agar zum Kochen und fügen Sie dann ein beliebiges Süßungsmittel hinzu. Einkochen lassen, bis die Marmelade die gewünschte Konsistenz hat.

## Herstellung

Agar-Agar (auch Kanten genannt) wird auf Basis einer Algenmischung hergestellt und ist in Pulver- oder Stäbchenform erhältlich





# Agar-Agar Pulver , 12g

Agar-Agar Pulver



<b>Artikelnummer</b> 66180	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11788 045759	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11788 066334	<b>eco-ID</b> 102080	
-------------------------------	--	---	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Rind, Schwein

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



# Agar-Agar Pulver , 12g

Agar-Agar Pulver



<b>Artikelnummer</b> 66180	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11788 045759	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11788 066334	<b>eco-ID</b> 102080	
-------------------------------	---	--	-------------------------	--

## 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..... BE-BIO-01

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Binde- und Geliermittel  
 Inverkehrbringer..... Lima NV, Groendreef 101, B-9880 Aalter

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 758 kJ / 188 kcal  
 Fett..... 0 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g  
 Kohlenhydrate..... 4,2 g  
 davon Zucker..... 0 g  
 Eiweiß..... 1 g  
 Salz..... 0,08 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Faltschachtel  
 Verpackungsmaterial..... Pappe

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein