



# Agar Agar Flocken 50g BIO, 50g

Algamar ist einer der wenigen Hersteller dessen Bio Agar Agar aus nachhaltigen Algen-Wildkulturen in der EU – Spanien stammt.



<b>Artikelnummer</b> 000026	<b>GTIN-Stück</b>  8 437002 393304	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 437006 739504	<b>eco-ID</b> 145666	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Algamar



## Qualität

EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-022-GA | CREAGA

## Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

## Verarbeitungsland

Spanien

## Verpackungsland

Spanien

## Zutaten

Gelidium-Alge\* (Extrakt)

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

## Allgemeines

Meeresalgen sollten wegen ihres hohen Nährstoffgehalts ein Grundbestandteil unserer modernen Ernährung sein. Sie sind natürliche Lieferanten von Mineralsalzen und Spurenelemente, von essentiellen Aminosäuren, Vitaminen und Ballaststoffen. Algamar wählt die Algen in den saubersten Gewässern der Atlantikküste aus und trocknet sie schonend bei niedrigen Temperaturen (<42%).

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Besonders geeignet für Süßspeisen: Torten, Kompott, Marmelade, Pudding, Cremespeisen, Sorbet, Säfte, Milch- und Eisgetränke oder gestückelte Früchte. Als neutrales Eindickmittel auch ideal für Quiches, Eintöpfe, Pures und Saucen.

Als Gelatine: 1 EL auf ½ l Flüssigkeit.

Als Pudding: 1 EL auf 1 l Flüssigkeit

8min. kochen. Auskühlen lassen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen





# Agar Agar Flocken 50g BIO, 50g

*Algamar ist einer der wenigen Hersteller dessen Bio Agar Agar aus nachhaltigen Algen-Wildkulturen in der EU – Spanien stammt.*



<b>Artikelnummer</b> 000026	<b>GTIN-Stück</b>  8 437002 393304	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 437006 739504	<b>eco-ID</b> 145666	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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, Walnuss, Huhn, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓    vegetarisch ✓

**ALGAMAR**

# Agar Agar Flocken 50g BIO, 50g

*Algamar ist einer der wenigen Hersteller dessen Bio Agar Agar aus nachhaltigen Algen-Wildkulturen in der EU – Spanien stammt.*



<b>Artikelnummer</b> 000026	<b>GTIN-Stück</b>  8 437002 393304	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 437006 739504	<b>eco-ID</b> 145666	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Spanische Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... ES-ECO-022-GA

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Geliermittel  
Inverkehrbringer..... Bioalegria, Krumme Straße 4, D-12203 Berlin

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 657 kJ / 164 kcal  
Fett..... 0,2 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g  
Kohlenhydrate..... 0,4 g  
davon Zucker..... 0,0 g  
Ballaststoffe..... 79,4 g  
Eiweiß..... 0,4 g  
Salz..... 1,02 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel