Johannisbrotkernmehl, 100g

Ideales, glutenfreies Bindemittel

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
872	4 038507 008409	4 038507 008416	191010

Marke
Govinda

Qualität
EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
BE-BIO-01 | CERTISYS

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Italien

Verarbeitungsland
Deutschland

Zutaten
100 % Johannisbrotkernmehl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Geschmacksneutrales rein pflanzliches Binde- und Verdickungsmittel. Anstelle von Mehl, Stärkemehl oder Eigelb zum Binden von Soßen, Suppen, Backwaren, Schlagsahne, Süßspeisen, und Desserts – natriumarm und sehr ergiebig. Verwendung: 1 g = 1/2 TL = 1 Portion Johannisbrotkernmehl, reicht für ca. 100 ml Soße oder kalte Flüssigkeit, 200 ml Suppe oder Speisen, die nur wenig gebunden werden müssen. Es ist in heißem Wasser vollständig löslich und bildet in kaltem Wasser Gelee.

Besonderheiten
Geschmacksneutral, leicht zu verarbeiten

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 08:05:41

Johannisbrotkernmehl, 100g

Ideales, glutenfreies Bindemittel

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
872	4 038507 008409	4 038507 008416	191010

Kurzbeschreibung

Geschmacksneutrales rein pflanzliches Binde- und Verdickungsmittel. Anstelle von Mehl, Stärkemehl oder Eigelb zum Binden von Soßen, Suppen, Backwaren, Schlagsahne, Süßspeisen, und Desserts – natriumarm und sehr ergiebig. Verwendung: 1 g = 1/2 TL = 1 Portion Johannisbrotkernmehl, reicht für ca. 100 ml Soße oder kalte Flüssigkeit, 200 ml Suppe oder Speisen, die nur wenig gebunden werden müssen. Es ist in heißem Wasser vollständig löslich und bildet in kaltem Wasser Gelee.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Verwendung: 1 g = 1/2 TL = 1 Portion Johannisbrotkernmehl, reicht für ca. 100 ml Soße oder kalte Flüssigkeit, 200 ml Suppe oder Speisen, die nur wenig gebunden werden müssen. Es ist in heißem Wasser vollständig löslich und bildet in kaltem Wasser Gelee.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern.

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, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 08:05:41

Johannisbrotkernmehl, 100g

Ideales, glutenfreies Bindemittel

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
872	4 038507 008409	4 038507 008416	191010

Warengruppenspezifische Angaben

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

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 ..... Johannisbrotkernmehl
Inverkehrbringer ..... Govinda Natur GmbH, Joseph-Monier-Straße 12, D-67433 Neustadt an der Weinstraße

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 780 kJ / 193 kcal
Fett ..... 1 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... <0,1 g
Kohlenhydrate ..... <0,1 g
davon Zucker ..... <0,1 g
Eiweiß ..... <0,1 g
Salz ..... 0,03 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Dose
Verpackungsmaterial ..... Pappe, Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 08:05:41