

Guarkernmehl

Unser Guarkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel. Es bindet auch ohne Kochen und ist daher ideal geeignet für kalte Desserts, Kaltschalen und Dips sowie warme Gerichte wie Suppen, eifreie Aufläufe und Gemüsegerichte.

Dosierung:

Für Suppen und Soßen: 1 TL für 250ml Flüssigkeit.

Für Eis und Cremes: 2 TL für 250ml Flüssigkeit.

Für Teige: 1 TL auf 1kg Mehl.

Tipp: In Zubereitungen und Rezepten mit Öl- oder Fettanteil verhindert Guarkernmehl ein Trennen oder Absetzen der Phasen und sorgt für eine gute Durchmischung.

Inhalt: 2 x 50g

Zutaten: Guarkernmehl* (E 412) 100%.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	829 kJ (205 kcal)
Fett	0,8 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	88 g
-davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	85 g
Eiweiß	4,9 g
Salz ²⁾	< 0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Faltschachtel
- Papierbeutel