

Johannisbrotkernmehl

Unser Johannisbrotkernmehl ist ein pflanzliches, glutenfreies Verdickungsmittel aus den Samen des Johannisbrotbaums.

Dosierung: Je nach gewünschter Bindung 1-2 TL Johannisbrotkernmehl in 1/2 Liter kalte oder warme Flüssigkeit einrühren. Kalte Speisen quellen lassen.

Hinweis zur Verwendung:

Für kalte Gerichte wie Kaltschalen, Dips und kalte Desserts.

Für warme Gerichte wie Suppen, eifreie Aufläufe und Gemüsesegerichte.

Hält Limonaden und Saftschorlen klar.

Tipp: Johannisbrotkernmehl eignet sich auch zur Bindung von Eis. Es unterbindet die Kristallbildung und macht das Eis dadurch besonders cremig.

Inhalt: 2 x 50g

Zutaten: Johannisbrotkernmehl* (E410) 100%.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	780 kJ (193 kcal)
Fett	1,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	78 g
Eiweiß	7,0 g
Salz ²⁾	0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Faltschachtel
- Papierbeutel