

Vegatine

Vegatine ist unser pflanzlicher Gelatineersatz. Die geschmacksneutrale Mischung aus Agar Agar und Pfeilwurz sorgt für eine schnittfeste Form.

Dosierung: 6g Vegatine gelieren 500ml Flüssigkeit.

Zubereitung:

1. 6g Vegatine mit 100ml Flüssigkeit glättrühren.
2. Restliche Flüssigkeit in einen Topf geben und aufkochen.
3. Angerührtes Flüssigkeit hinzufügen und unter Rühren 2 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend für 3 Std. kühl stellen.

Tipp: 1g Vegatine #101 ersetzen 1 Blatt Gelatine.

Inhalt: 18g

Zutaten: Agar Agar*, Pfeilwurzmehl*, Kaliumtartrat (E336 (i)).

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1128 kJ (270 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	48 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	36 g
Eiweiß	1,1 g
Salz ²⁾	1,55 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel