

# Weinsteinbackpulver mit Bio Maisstärke

**Bezeichnung:** Weinsteinbackpulver mit Bio-Maisstärke

**Beschreibung:** Backpulver mit Reinweinstein. Reinweinstein entsteht auf natürliche Weise bei der Weinherstellung. Das Backpulver verleiht dem Teig eine lockere Struktur und eignet sich für die Herstellung von Rührkuchen, Mürbeteigen, Brötchen, Keksen, Biskuits, Wa?elteigen und vielem mehr. Maisstärke dient hier als Trennmittel. Dosierung: ca. 17 g Backpulver auf 500 g Mehl.

**Zutaten:** Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat (Reinweinsteinpulver) (E336), Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat (E500), Maisstärke\* 28,6%

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Nein

**Mehrstückpackung:** Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	983 kj
Brennwert kcal	235 kcal
Kohlenhydrate	58.5 g
Ballaststoffe	0.3 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	19.546 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein

Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein