

# Guarkernmehl bio 25kg

**Bezeichnung:** Guarkernmehl

**Beschreibung:** Guarkernmehl ist ein pflanzliches Verdickungsmittel aus den Samen der Guarpflanze und ist von Natur aus ohne Gluten. Es bindet auch ohne Kochen und ist daher geeignet für kalte Desserts, Kaltschalen, Dips aber auch warme Gerichte wie Suppen, eifreie Aufläufe und Gemüsegerichte.

**Zubereitung:** Dosierung: Für Soßen und Suppen 2 g (ein gestrichener Teelöffel) pro 250 ml Flüssigkeit. Wird eine etwas festere Bindung benötigt, z. B. für Eis, Cremes oder Desserts verwenden Sie 4 g pro 250 ml Flüssigkeit.

**Zutaten:** Guarkernmehl\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Ja

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	805 kj
Brennwert kcal	193 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	83 g
Eiweiß	4.5 g
Salz	0.03 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
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein