

# Pfeilwurzelstärke bio

**Bezeichnung:** Pfeilwurzelstärke

**Beschreibung:** Pfeilwurzelstärke ist ein vielseitiges Bindemittel aus der tropischen Arrowroot-Knollenpflanze. Zum Andicken von kalten und warmen Speisen. Flüssigkeit wird nicht milchig.

**Zubereitung:** Bindemittel für Gemüse- und Fleischgerichte, Aufläufe, Suppen, Soßen, Gelees, Konfitüren und Grützen. 2 bis 3 gestrichene Teelöffel in kaltem Wasser auflösen, in 250 ml Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen. Ei-Ersatz: 3 Esslöffel + 1 EL Wasser. Zum Backen verwendet man 40 g Pfeilwurzelstärke auf 1.000 g Mehl. Pfeilwurzelstärke kann auch zum Panieren genutzt werden: hierzu einfach die Pfeilwurzelstärke mit Wasser mischen und wie gewohnt anwenden.

**Zutaten:** Pfeilwurzelstärke\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Ja

**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	1456 kj
Brennwert kj	1510 kj
Brennwert kcal	348 kcal
Brennwert kcal	361 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	84.8 g
Kohlenhydrate	88 g
Ballaststoffe	3.4 g
Eiweiß	0.3 g
Salz	0.01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein

Example Company

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