

# Blattgelatine bio 1kg

**Bezeichnung:** Blattgelatine

**Beschreibung:** Gelatine ist ein Stoffgemisch aus geschmacksneutralen tierischen Proteinen. Hauptbestandteil ist denaturiertes bzw. hydrolysiertes Kollagen, das hier aus 100% Schweineschwarte produziert wird.

**Zubereitung:** Ca. 10g für 500ml Flüssigkeit, entspricht 4-6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser einweichen, dann in heiße (nicht kochende) Flüssigkeit einrühren und auflösen. Einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

**Zutaten:** Gelatine\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Ja

**Vegan:** Nein

**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	1529 kj
Brennwert kcal	365 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Eiweiß	90 g
Salz	1 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