Tortenguss klar bio 1kg

Bezeichnung: Tortenguss klar

Beschreibung: Pulvermischung zum Anrühren von klarem Tortenguss zum Glasieren und Frischhalten von Torten, Kuchen und Kleingebäcken.

Zubereitung: 1 EL (6g) Pulver in 250ml kaltes Wasser oder Fruchtsaft einrühren. Nach Bedarf Zucker zufügen. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 10min abkühlen lassen bis die Flüssigkeit leicht sämig wird. Esslöffelweise auf der Torte verteilen.

Zutaten: Agar Agar*, Kartoffelmehl (-stärke)*, Pfeilwurzmehl*, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat (Reinweinsteinpulver)

* 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	1132 kj
Brennwert kcal	271 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	0.5 g
Ballaststoffe	28 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.4 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 Sulfit	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