

Puderzucker (aus Rohrohrzucker) bio

Bezeichnung: Puderzucker

Beschreibung: Puderzucker wird durch Feinmahlen von rohem Rohrzucker hergestellt. Durch die sehr feinen Kristalle ist er heller als der Zucker, aus dem er hergestellt wird. Damit er nicht so schnell verklumpt, fügen einige Hersteller etwas Stärke hinzu. Er eignet sich zur Herstellung von Glasuren, Feingebäck, Keksen, Biskuitböden und als Dekoration auf verschiedenen Backwaren. Bei der Lagerung vor Feuchtigkeit und hohen Temperaturen schützen.

Zutaten: Rohrohrzucker* 98%, Tapiokastärke*

* 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 | 1670 kj |
| Brennwert kcal | 399 kcal |
| Kohlenhydrate | 99.8 g |
| davon Zucker | 99.8 g |

Allergene

| | |
|-------------------------|------|
| glutenhaltiges Getreide | Nein |
| Hühnerei | Nein |
| Erdnüsse | Nein |
| Milch | Nein |
| Sellerie | Nein |
| Sesamsamen | Nein |
| Lupine | Nein |
| Krebstiere | Nein |
| Fisch | Nein |
| Soja | Nein |

Example Company

| | |
|---------------------------|------|
| 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 |