

Florentiner Mix bio

Bezeichnung: Trockenmischung für Florentiner-Produkte

Beschreibung: Trockenmischung zur Herstellung von Florentiner-Gebäcken, Bienenstich oder als Topping auf Keksen und anderen Backwaren.

Zubereitung: Grundrezept: 500g Florentiner-Mix, 125g Mandeln gehobelt, 125g Mandelsplitter. Alle Zutaten gut vermischen. Jeweils 25g der Mischung in Florentinerringe (10 cm) oder auf eine Silikon-Backmatte füllen. Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur), Backzeit: ca. 8 Minuten (je nach Gebäckart, Gewicht und Ofentyp). Florentiner können auch mit anderen Schalenfrüchten oder Saaten hergestellt werden oder der Anteil an Schalenfrüchten, Saaten nach Geschmack erhöht werden.

Zutaten: Maltodextrin* (Mais), Rohrzucker*, Palmöl*, Blütenhonig*, **Magermilchpulver***, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Nein
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja

Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 20kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2010 kj
Brennwert kcal	481 kcal
Fett	18.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.3 g
Kohlenhydrate	77.6 g
davon Zucker	45.8 g
Eiweiß	0.9 g
Salz	0.123 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Ja

Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	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