Saftbinder bio

Saftbinder zum Backen von Torten und anderen süßen Gebäcken. Saftbinder kann z.B. zum Backen von Obsttorte verwendet werden. Der Saftbinder wir zum Saft hinzugegeben und ermöglicht, dass dieser auf dem Kuchenboden bleibt. Hierbei reichen 100g Saftbinder pro 1 L Saft.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1602 kj
Brennwert kcal	383 kcal
Fett	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	94.4 g
davon Zucker	20 g
Eiweiß	0.4 g
Salz	0.08 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