Puderzucker (aus Rohrohrzucker) bio

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.

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
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