

Weinsteinbackpulver mit Bio Maisstärke

Backpulver mit Reinweinstein. Reinweinstein entsteht auf natürliche Weise bei der Weinherstellung. Das Backpulver verleiht dem Teig eine lockere Struktur und eignet sich für die Herstellung von Rührkuchen, Mürbeteigen, Brötchen, Keksen, Biskuits, Wa?elteigen und vielem mehr. Maisstärke dient hier als Trennmittel. Dosierung: ca. 17 g Backpulver auf 500 g Mehl.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	983 kj
Brennwert kcal	235 kcal
Kohlenhydrate	58.5 g
Ballaststoffe	0.3 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	19.546 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