

Johannisbrotkernmehl bio 25kg

Bezeichnung: Johannisbrotkernmehl

Beschreibung: Johannisbrotkernmehl ist ein geschmacksneutrales pflanzliches Verdickungsmittel aus den Samen des Johannisbrotbaums. Es ist von Natur aus ohne Gluten. Johannisbrotkernmehl bindet auch ohne Kochen und ist daher geeignet für kalte Desserts, Kaltschalen, Dips, und warme Gerichte wie Suppen, eifreie Aufläufe und Gemüsegerichte.

Zubereitung: Bindemittel ohne kochen für kalte Desserts, Kaltschalen und Dips aber auch für warme Speisen wie Suppen.
Dosierung: Bei kalten Speisen 2 g (ein gestrichener Teelöffel) in 250 ml Flüssigkeit einrühren und kurz quellen lassen, bei warmen Speisen genügt 1 g.

Zutaten: Johannisbrotkernmehl*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

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

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	911 kj
Brennwert kcal	218 kcal
Fett	1.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	7.3 g
Ballaststoffe	74 g
Eiweiß	7 g
Salz	0.03 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 Sulfid	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