

Agar-Agar bio 1kg

Bezeichnung: Agar-Agar

Beschreibung: Gelier- und Bindemittel, rein pflanzliche Alternative zu Gelatine. Geeignet zum Andicken von Saucen, Cremes, Tortenguss.

Zubereitung: Agar Agar in die kalte Flüssigkeit einrühren, aufkochen und 2 Min. leicht köcheln lassen. Für kalte Massen: Agar Agar mit kalter Flüssigkeit in einem kleinen Topf verrühren, aufkochen und 2 Min. köcheln. Die kalten Zutaten nach und nach zugeben und unterrühren. Agar-Agar geliert erst beim Abkühlen, der optimale Geliergrad wird daher im Kühlschrank erreicht. Dosierung: 1TL (2g) entspricht ca. 5 Blatt Gelatine, 4g auf 0,5l Flüssigkeit/Früchte ergibt ein schnittfestes Gelee.

Zutaten: Agar Agar*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

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

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	778 kj
Brennwert kcal	186 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	2.2 g
davon Zucker	0.5 g
Ballaststoffe	85.3 g
Eiweiß	0.3 g
Salz	0.45 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