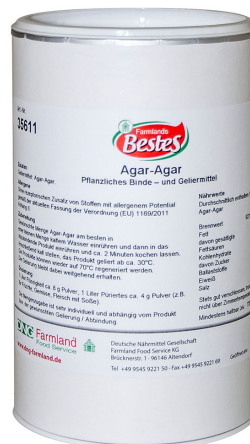


Agar Agar, pflanzliches Bindemittel

Art.Nr. **35611**
 Versandeinheit 1 Dose à 0,5 kg
 Gebindeeinheit Dose
 Einzeleinheit Dose



MHD 48 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt











Brennwert	774 kJ / 193 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,10 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
 nach §5 LMZDV

kennzeichnungspflichtige Allergene **Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**



Kostformgebung

-  Angepasste Vollkost
-  Hochkalorisch
-  Glutenfrei
-  Lactosefrei
-  Natriumarm
-  Hefefrei
-  Vegan
-  Palmölfrei
-  Ovo-lacto-vegetabil
-  Dysphagie

Zutaten

Geliermittel: Agar Agar

Zubereitungsanleitung

Gewünschte Menge Agar-Agar am besten in einer kleinen Menge kaltem Wasser einrühren und dann in das abzubindende Produkt einrühren und ca. 2 Minuten kochen lassen. Anschließend kalt stellen, das Produkt geliert ab ca. 30 °C. Die Produkte können wieder auf 70 °C regeneriert werden und die Gelierung bleibt dabei weitgehend erhalten.

Mengentabelle:

Für 1 Liter Flüssigkeit ca. 8 g Pulver, für 1 Liter Püriertes ca. 4 g Pulver verwenden (z.B. für Früchte, Gemüse, Fleisch m. Soße). Die Mengenzugabe ist jedoch individuell abhängig vom Produkt bzw. der gewünschten Gelierung bzw. Abbildung.