

BIOVEGAN® BIO Backpulver mit Reinweinstein, 4x17g phosphatfrei



Artikelnummer 10414	GTIN-Stück 4 005394 104002	GTIN-Verpackung 4 005394 104132	eco-ID 96689	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke Biovegan

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

Maisstärke*, (Säuerungsmittel)
Monokaliumtartrat (Reinweinstein 24,7 %),
(Backtriebmittel) Natriumhydrogencarbonat
(Natron).

*aus kontrolliert biologischem Anbau

*kontrolliert biologischer Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Das erste BIO-Backpulver mit Reinweinstein und ohne Phosphate. Reinweinstein entsteht auf natürliche Weise bei der Weinherstellung. Biovegan BIO-Backpulver verleiht dem Teig eine lockere Struktur und eignet sich für die Herstellung von u.a. allen Rührkuchen, Mürbeteigen, Brötchen, Keksen, Biskuits und Waffelteigen.

Besonderheiten

Für lecker-lockere Kuchen und Gebäcke.

Kurzbeschreibung

Bio Backpulver mit Reinweinstein

Rezept, Zubereitung

Käthes Rezepttipp: Carob Marmor Kuchen

300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Pck. Biovegan Backpulver, 1 Prise Salz, vermischen. 200 ml z.B. Hafer- oder Mandeldrink und 100 g geschmolzene Margarine unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Form geben, die andere Hälfte mit 2 EL Biovegan Carob Pulver vermischen. Den dunklen Teig hinzugeben, mit einer Gabel ein Marmormuster einziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C 50 Min. backen. Kuchen in der Form erkalten lassen. Er ist kalt schnittfest.



BIOVEGAN® BIO Backpulver mit Reinweinstein,
4x17g
phosphatfrei



Artikelnummer 10414	GTIN-Stück  4 005394 104002	GTIN-Verpackung  4 005394 104132	eco-ID 96689	
-------------------------------	---	---	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Sesam, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Kuhmilchweiß, Laktose, Macadamianuss, Milchweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Senf, Soja, Mandeln

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

BIOVEGAN® BIO Backpulver mit Reinweinstein,
4x17g
phosphatfrei



Artikelnummer 10414	GTIN-Stück 4 005394 104002	GTIN-Verpackung 4 005394 104132	eco-ID 96689	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Natriumhydrogencarbonat
Inverkehrbringer	Biovegan GmbH, Biovegan-Allee 1, D-56579 Bonefeld

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Triebmittel	Weinsteinbackpulver

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1128 kJ / 266 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,3 g
Kohlenhydrate	64,3 g
davon Zucker	<0,1 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	16,2 g
Proteinheiten	0 BE
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE, Papier
Verpackungsart	Tüte










Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	leicht salzig
Geruch	leicht salzig
Konsistenz	pulver

BIOVEGAN® BIO Backpulver mit Reinweinstein,
4x17g
phosphatfrei



Artikelnummer 10414	GTIN-Stück  4 005394 104002	GTIN-Verpackung  4 005394 104132	eco-ID 96689	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

 Vanillezucker, BIO, 5x8g 14304	 Sahnesteif, BIO, 4x6g 14301	 Vanille gemahlen, BIO, 5g 11631	 Orangenschale gerieben, BIO, 9g 11616
 Hefe, BIO, 9g 11604	 Dekor Herzen, BIO, 35g 11651	 Schoko Herzen, BIO, 35g 11654	 Nonpareilles bunt gemischt, BIO, 35g 11660
 Zuckerstreusel bunt gemischt, BIO, 70g 11663			