

Produktinformation

Backzutat – Kaltsaft-Bindemittel – kaltlöslich

Artikelnummer: 301160

Pulver – hochergiebig
 Füllmenge: 150 g

Grundmischung zum Abbinden von Flüssigkeiten.

Vegan, laktose- und glutenfrei

Produktbeschreibung

Geschmacksneutrales Kaltsaft-Bindemittel für feine Frucht- und Gemüsezubereitungen. Unser Tipp: Pizzatomaten mit etwas Kaltsaft-Bindemittel abbinden, damit der Saft nicht in den Ofen läuft. Dafür ein bis zwei Teelöffel über die Tomaten stäuben. Weitere Tipps auf der Verpackung.

Für schnittfeste Füllungen und Überzüge. Verhindert das Auslaufen des Saftes von Früchten (oder Gemüse) und das Durchweichen von Böden.

Mit unseren Backzutaten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Sie werden aus besten Rohstoffen in Deutschland hergestellt.

Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten und bescheren Ihnen ein optimales Endergebnis.

Versiegelte Kunststoffdose in Faltschachtel. Mit Anleitung und Rezeptvorschlägen. Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Kirschfüllung, z.B. für Schwarzwälder Kirschtorte: 30 g Kaltsaft-Bindemittel mit ca. 30 g Zucker vermischen und nach und nach soviel Saft dazugeben (ca. 0,25 l) bis eine puddingähnliche Masse entstanden ist. Zuletzt die Kirschen unterziehen. Gefrorene Früchte in Kaltsaft-Bindemittel wälzen, damit beim Auftauen der austretende Saft gebunden wird und der Obstboden nicht durchweicht.

Kühl und trocken lagern!

Zutaten

Modifizierte Stärke: Acetyliertes Distärkeadipat (E 1422)

- glutenfrei
- kosher und halal!



Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1624 kJ / 382 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	95 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	< 0,5
Salz	0,75 g