

Mondamin Feine Speisestärke 2,5 KG



Maisstärke

2,5
kg

- Es gibt nichts Besseres zum Binden von feinen Soßen, Suppen und Gemüsen.
- Sie ist seit langem bewährt für die schonende und ernährungsbewußte Zubereitung von Speisen.
- Eignet sich auch besonders zum Verfeinern von Kuchen, Torten, Desserts und Süßspeisen und gibt dem Gebäck eine besonders feine und zarte Krume. Sie ist unentbehrlich in der guten Küche
- Aus reine Maisstärke
- Besonders leicht bekömmlich und deshalb auch für "Leichte Vollkost" geeignet

Artikelnummer: 1604 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801116042 • Verpackungseinheit EAN: 4007801316046

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Keine
laktosehaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur

Fettfrei



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne Konservierungsstoffe



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Ohne deklarationspflichtige Allergene



Geeignet für leichte Vollkost



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil



Alkoholfrei

Glutenfrei

Laktosefrei



European Vegetarian Union
vegan

Zutaten

Zutaten: Reine Maisstärke

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	1487 kJ
Energie (Kilokalorien)	355 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	86 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Speisestärke

Beschreibung

- Es gibt nichts Besseres zum Binden von feinen Soßen, Suppen und Gemüsen.

- Sie ist seit langem bewährt für die schonende und ernährungsbewußte Zubereitung von Speisen.
- Eignet sich auch besonders zum Verfeinern von Kuchen, Torten, Desserts und Süßspeisen und gibt dem Gebäck eine besonders feine und zarte Krume. Sie ist unentbehrlich in der guten Küche
- Aus reine Maisstärke
- Besonders leicht bekömmlich und deshalb auch für "Leichte Vollkost" geeignet

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Fettfrei
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei
- Glutenfrei
- Laktosefrei
- European Vegetarian Union vegan

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Produkthinweise

Zubereitung

Zubereitung:

Feine Speisestärke in kalter Flüssigkeit anrühren, in kochende Flüssigkeit geben und kurz kochen lassen.

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
Transparente, geschmacklose Bindung
Stabil bei Fruchtsäften

Anwendungsmöglichkeiten:

Suppen & Saucen:

Bindet Suppen & Saucen und bewahrt den Eigengeschmack der Speisen.

Backen:

Kuchen und Torten werden besonders luftig, wenn ein Teil des Mehls durch Feine Speisestärke ersetzt wird.

Desserts:

Eignet sich ideal für Puddinge und Fruchtgrützen.

Lagerhinweis

Trocken und bei Raumtemperatur lagern.

Tipps

Suppen, Soßen und süße Soßen: Verleiht Suppen, Soßen und süßen Soßen eine leichte Bindung und bewahrt zugleich den charakteristischen Eigengeschmack der Speisen.

Backen: Kuchen und Torten werden besonders feinporig, sandig-mürb und zart, wenn ein Teil des Mehls durch Speisestärke ersetzt wird: Rührteig: bis zur Hälfte, z.B. bei Sand und Marmorkuchen Biskuitteig: bis zur Hälfte, z.B. bei Torten und Biskuitrollen Mürbeteig: bis zu einem Drittel, z.B. bei Tortenböden und Kleingebäck

Desserts und Süßspeisen: Eignet sich ideal für sturzfähige Flammeris und Puddinge, Fruchtgrützen und zum Binden von Süßspeisen wie Vanille- oder Schokoladen-Puddinge

Gebinde- und Logistikinformationen

Mondamin Feine Speisestärke 4 x 2,5 KG

Artikelnummer: 1604

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801116042	4007801316046	8722700305071
Maße L/H/B in mm	105 x 264 x 150	317 x 276 x 220	1200 x 978 x 800
Volumen in M3	0.004158	0.019249	0.939
Gewicht (brutto) in kg	2.622	10.743	411.748
Gewicht (netto) in kg	2.5	10	360

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)