

# Ghee

99% Fett mindestens

## Zutaten

BUTTERFETT\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Für das Ghee wird Butter im traditionellen Siedeverfahren geklärt. Es ist hoch erhitzbar und eignet sich daher besonders gut zum Braten und Kochen. Ghee verleiht Ihren Speisen ein feines Butteraroma. In der Ayurvedischen Küche ist es unverzichtbar. Traditionell werden hier die Gewürze für ein besonders intensives Aroma kurz angeröstet.

## Herstellung

Butter wird in einem schonenden Garprozess eingeschmolzen. Dann beginnt der traditionell ayurvedische Siedeprozess bei dem sich das enthaltene Wasser verflüchtigt. Vor der Abfüllung wird das Ghee mit Hilfe eines Spezielsiebs gefiltert.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

zum Braten und Kochen, für die ayurvedische Küche

## Lagerhinweis

Vor Licht und Wärme schützen.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Butterfett

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	3667 kJ / 892 kcal kJ
<b>Fett</b>	99,70 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	75,90 g
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,50 g
<b>davon Zucker</b>	< 0,50 g
<b>Ballaststoffe</b>	< 0,5 g
<b>Eiweiß</b>	< 0,50 g
<b>Salz</b>	< 0,010 g

## Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

**Eier oder Eierzeugnisse**

**Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse**

**Fisch oder Fischerzeugnisse**

**glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse**

**Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse**

**Lupine oder Lupinerzeugnisse**

**Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose**

**Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse**

**Sellerie oder Sellerieerzeugnisse**

**Senf oder Senferzeugnisse**

**Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse**

**Soja oder Sojaerzeugnisse**

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**