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 Spezialsiebs 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

Brennwert kJ	3689 kJ
Brennwert kcal	897 kcal
Fett	99,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	75,90 g
Kohlenhydrate	< 0,50 g
davon Zucker	< 0,50 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,50 g
Salz	< 0,010 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
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 SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse