

# Johannisbrotkernmehl

zum Andicken von kalten und warmen Speisen

## Zutaten

Johannisbrotkernmehl\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Geschmacksneutrales Bindemittel - kann kalt oder warm angerührt werden.

## Herstellung

Johannisbrotkernmehl wird aus den Samen der Früchte des Johannisbrotkernbaumes gewonnen. Die Carobfrucht wird zerkleinert, die kleinen Kerne abgetrennt, getrocknet und fein vermahlen.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

zum Andicken von Suppen, Zubereiten von Saucen, Desserts und Eis

## Zubereitungshinweis

1-2 TL in 1/2 l kalte oder warme Flüssigkeit einrühren. Kalte Speisen quellen lassen.

## Lagerhinweis

Bitte trocken lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Johannisbrotkernmehl

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	825 kJ / 203 kcal
<b>Fett</b>	0,90 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,20 g
<b>Kohlenhydrate</b>	4,70 g
<b>davon Zucker</b>	1,00 g
<b>Ballaststoffe</b>	76,4 g
<b>Eiweiß</b>	6,10 g
<b>Salz</b>	0,012 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**