

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

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

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