Agar Agar Pulver

Geliermittel, als Ersatz für Gelatine, glutenfrei

Zutaten
Agar Agar*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Rein pflanzliches Gelier- und Bindemittel. Sehr ergiebig und eine perfekte Alternative zu Gelatine tierischen Ursprungs. 1 TL (2g) entspricht etwa 5 Blatt Gelatine.

Herstellung
Agar Agar wird meist durch Taucher geerntet, die die Algen direkt am Meeresboden abschneiden. Dann werden sie an der Sonne getrocknet und bis zu mehreren Jahren in Ballen gelagert. Für die Weiterverarbeitung werden die Algen gewaschen und mithilfe von heißem Wasser ein Auszug hergestellt. Dieser wird abgekühlt, geliert aus und wird durch mechanische Pressung weiter einkonzentriert und eingekocht. Das entstandene Pulver wird gemahlen und abgefüllt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
zum Andicken von Saucen, zum Zubereiten von Pasteten, Cremes, Tortenguss und für asiatische Gerichte

Zubereitungshinweis
1 TL für 1/2 l Flüssigkeit oder 500g Früchte verwenden, für sturzfähige Pasteten und Pudding 2 TL; Agar Agar kalt und klümpchenfrei anrühren ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Geschlagene Sahne erst beim Gelieren unterheben.

Lagerhinweis
Bitte trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Agar Agar (E 406)

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	775 kJ
Brennwert kcal	191 kcal
Fett	< 0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,10 g
Kohlenhydrate	10,00 g
davon Zucker	< 0,50 g
Ballaststoffe	78,6 g
Eiweiß	< 0,50 g
Salz	0,580 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 SO_2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse