Backpulver (Reinweinstein mit Maisstärke) - Abgabe 10 g weise

Backpulver als Backzutat zu verwenden.

Reinweinstein entsteht auf natürliche Weise bei der Weinherstellung. Das Backpulver verleiht dem Teig eine lockere Struktur und eignet sich für die Herstellung von Rührkuchen, Mürbeteigen, Brötchen, Keksen, Biskuits, Waffelteigen und vielem mehr. Maisstärke dient hier als Trennmittel.
Die Maisstärke stammt aus nicht konventionellem Anbau.
Die Lieferung erfolgt im Pfandglas. Es entsteht somit kein Verpackungsmüll!
Herkunft: EU
Abgefüllt in Deutschland

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	754 kj
Brennwert kcal	176 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	27 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Backtriebmittel Natron (Natriumhydrogencarbonat E500), Säuerungsmittel Reinweinstein (Monokaliumtartrat E336), Maisstärke * - * aus nicht konventionellem Anbau
EU-Landwirtschaft
Abgefüllt in Deutschland
Kühl, trocken und fern von Fremdgerüchen lagern