



Agar Agar

30.0 Gramm (g) , Beutel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23210

BIO-ID: da4f69f1-8ba9-4b53-8e24-ba347ff0517a

GTIN Artikel



4020943232104

GTIN VPE1



4020943332101



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Geliermittel: Agar Agar
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-001 (Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel



Produktbeschreibung (lang):

Fest! Bio Agar Agar wird aus roten Meeresalgen gewonnen und besitzt eine enorme Gelierkraft: nur 5 g Agar Agar ersetzen in Rezepten 6 Blatt Gelatine! Dazu ist Arche Agar Agar vegan, Bio und glutenfrei. Besonders vielseitig in der Verwendung geliert Agar Agar Wackelpudding, feine Terrinen, Fruchtgelees, Fruchtaufstriche oder Sahnetorten. Damit Agar Agar optimal geliert, zu sehr sauren Früchten etwas mildes Obst oder Fruchtsaft zugeben. Beim Aufkochen duftet Arche Bio Agar Agar nach Meer, was aber schnell verfliegt.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Geliermittel: Agar Agar*

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Europäische Union

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Agar Agar

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23210



Ernährungshinweise

- Vegan Ja
- Vegetarisch Ja
- Rohkost Nein
- Ohne Schweinefleisch Ja
- Ohne Rindfleisch Ja

Agar Agar

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23210



Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Trocken lagern

Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise:

Zubereitung: Für Fruchtaufstrich 500 g Obst pürieren, mit Süßmittel, 1 EL Zitronensaft, 1 gestr. TL (ca. 3 g) Agar Agar unter Rühren aufkochen, je nach Fruchtart 2-10 Min. sprudelnd kochen lassen und in vorbereitete Gläser füllen. Für ein schnittfestes Gelee 2 gestr. TL Agar Agar (ca. 5 g) mit 500 ml Flüssigkeit verrühren, unter Rühren kurz aufkochen, auskühlen lassen. Tipp: Agar Agar geliert beim Abkühlen bei ca. 35° C. Machen Sie eine Gelierprobe auf einem kalten Teller. Agar Agar ist auch ein geschmacksneutraler Gelatine-Ersatz in (Torten)-Cremen-Rezepten. 2 TL (ca. 5 g) Agar Agar ersetzen 6 Blatt Gelatine (für 500 ml Flüssigkeit). Damit Agar Agar geliert, muss es aufgekocht werden. Für die Cremen, die nicht erhitzt werden sollen - Agar Agar in wenig Wasser oder Saft auflösen, aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit mit einem Schneebesen in die restliche (nicht aufgekochte) Creme einrühren und auskühlen lassen.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Zubereitung: Für Fruchtaufstrich 500 g Obst pürieren, mit Süßmittel, 1 EL Zitronensaft, 1 gestr. TL (ca. 3 g) Agar Agar unter Rühren aufkochen, je nach Fruchtart 2-10 Min. sprudelnd kochen lassen und in vorbereitete Gläser füllen. Für ein schnittfestes Gelee 2 gestr. TL Agar Agar (ca. 5 g) mit 500 ml Flüssigkeit verrühren, unter Rühren kurz aufkochen, auskühlen lassen. Tipp: Agar Agar geliert beim Abkühlen bei ca. 35° C. Machen Sie eine Gelierprobe auf einem kalten Teller. Agar Agar ist auch ein geschmacksneutraler Gelatine-Ersatz in (Torten)-Cremen-Rezepten. 2 TL (ca. 5 g) Agar Agar ersetzen 6 Blatt Gelatine (für 500 ml Flüssigkeit). Damit Agar Agar geliert, muss es aufgekocht werden. Für die Cremen, die nicht erhitzt werden sollen - Agar Agar in wenig Wasser oder Saft auflösen, aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit mit einem Schneebesen in die restliche (nicht aufgekochte) Creme einrühren und auskühlen lassen.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Ja

Bezugsgröße 100 g

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status Lebensmittel

Pfandpflicht Artikel Deutschland kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich kein Pfand

Agar Agar

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23210



Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Arche Naturprodukte GmbH

Straße Liebigstraße 5a

PLZ 40721

Ort Hilden

Land Deutschland

Homepage (Marke) www.arche-naturkueche.de