

Produktinformation durch floracuragrosshandel.com

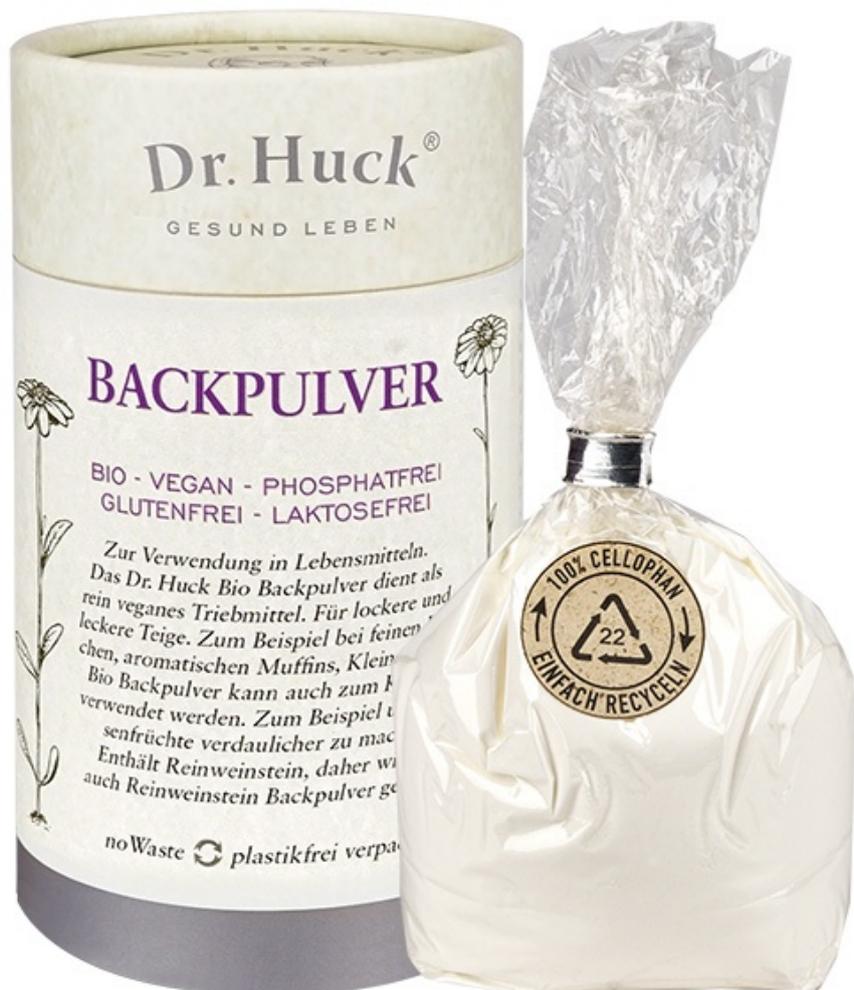
Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

[www.floracuragrosshandel.com/impressum.php](http://www.floracuragrosshandel.com/impressum.php)

## Backpulver BIO vegan ohne Phospat Dr. Huck noWaste

Produkt-ID: 1085

[Zur Produktseite im Shop](#)



## Bio Backpulver

### Beschreibung

noWaste plastikfrei verpackt.

Einfach kaufen - Inhalt aufbrauchen - Verpackung recyceln.

Dieses noWaste Produkt ist 100% ohne Plastik verpackt - in bruchstärkerer Pappdose.

Veganes Triebmittel. Für lockere und leckere Teige. Plastikfrei verpackt.

Zur Verwendung in Lebensmitteln. Das Dr. Huck Bio Backpulver dient als rein veganes Triebmittel. Für lockere und leckere Teige. Zum Beispiel bei feinen Kuchen, aromatischen Muffins, Kleingebäck. Bio Backpulver kann auch zum Kochen verwendet werden. Zum Beispiel um Hülsenfrüchte verdaulicher zu machen. Enthält Reinweinstein, daher wird es auch Reinweinstein Backpulver genannt.

Wenn Du ein Rezept hast, halte Dich an die empfohlene Menge Backpulver. Sehr gut ist es auch in besonders fettreichen und zuckerhaltigen Teigen. Zum Beispiel Gebäck wie Donuts oder auch Spekulatius. In diesen Teigen ist zu wenig Flüssigkeit für die Hefe enthalten.

### Details und Spezifikationen

Zutaten: Bio Maisstärke aus kontrolliert biologischem Anbau, Säuerungsmittel Reinweinstein (24.7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat)

Inhaltsstoffe: Bio Backpulver von Dr. Huck

noWaste Verpackung: Plastikfrei verpackt

Qualität: Lebensmittelqualität, BIO zertifiziert (DE-ÖKO-006)

Charakteristik, Geruch: Weisses geruchloses Pulver

Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate nach Abfüllung

Lagerung: Bei Raumtemperatur sauber und trocken lagern - zum Lichtschutz in der Runddose belassen

Besonderes: Vegan, laktosefrei, glutenfrei

### Angaben nach LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)

Nährwertangaben ø 100 g:

Brennwert 235 kcal / 1004 kJ; Fett: 0 g, davon gesättigte Fettsäuren 0 g; Kohlenhydrate 44 g, davon Zucker 0 g;

Eiweiss: 0 g; Salz: 17.5 g

### Hersteller:

FloraCura GmbH

Kreuzjochstrasse 1

82467 Garmisch-Partenkirchen

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von  $\pm 5\%$ .

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

[www.floracuragrosshandel.com/impressum.php](http://www.floracuragrosshandel.com/impressum.php)