

Spezifikation und Datenblatt

Xanthan, 300g

Artikelstammdaten

Art. Nr: 35590

Artikelbezeichnung: Xanthan, Verdickungsmittel und Stabilisator für die moderne Küche, 300 g

Artikelbeschreibung: Verdickungsmittel und Stabilisator für die moderne Küche

Zubereitung: Kann je nach Verwendung angerührt und/oder direkt beigegeben werden. Gut Der Anwendung entsprechend 0.1% - 5.0% Volumenanteil.

Anwendung: Zur Eindickung von Flüssigkeiten und pürierten Speisen und die Herstellung von Marmelade, Konfitüre, Suppen und Saucen, Ketchup und Mayonnaise, Speiseeis, glutenfreie Backwaren und Getränke. Kalt und warm zu verwenden.

Ergiebigkeit/Rezept: 1 gestrichener Teelöffel (ca. 2g) ist ausreichend für 250g Mehl oder 250ml Flüssigkeit.

Zusammensetzung: Xanthan (E415)

Nährwertinformationen:
100g Pulver

kcal	kJ	Eiweiss	KH	Fett	Salz
57	237	5.0	80.0	0.0	5.6

Verpackung- und Logistikinformationen

Endverbrauchereinheit

Bezeichnung **Stehbeutel**
EAN-Code: **7640137680619**
Gewicht Brutto: **310g**
Gewicht Netto: **300g**
Länge: **16,0cm**
Breite: **6,0cm**
Höhe: **26,5cm**

Handelseinheit

Stehbeutel pro Handelseinheit: **12**
EAN-Code: **7640137680626**
Gewicht Brutto: **3'720g**
Gewicht Netto: **3'600g**
Länge: **30,5cm**
Breite: **30,5cm**
Höhe: **16,5cm**

Artikelspezifikation:

Laktosefrei	☒ ja	☐ nein	Vegetarisch	☒ ja	☐ nein
Bio	☒ ja	☐ nein	ovo-lakto-vegetarisch	☒ ja	☐ nein
Glutenfrei	☒ ja	☐ nein	ovo-vegetarisch	☒ ja	☐ nein
Salzfrei	☐ ja	☒ nein	lakto-vegetarisch	☒ ja	☐ nein
Zuckerfrei	☒ ja	☐ nein	vegan	☒ ja	☐ nein
Nussfrei	☒ ja	☐ nein	Herkunftsland		China

Hersteller: Qualidess AG, Industrie NeuhoF 4, 3422 Kirchberg

Erstellt am : 03.06.08

Datum Freigabe: 10.01.22

Visum: HAC