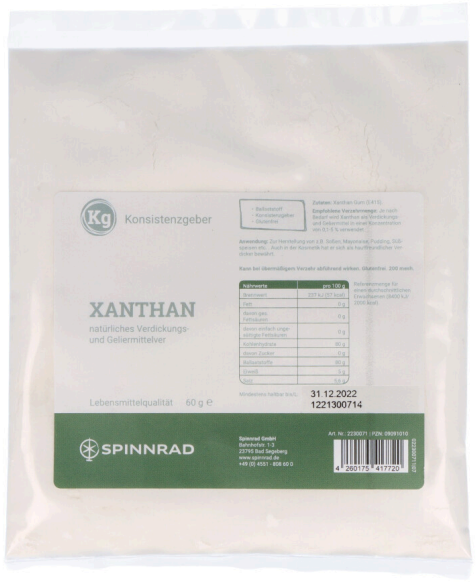
Xanthan - Lebensmittel-Qualität, 60 g

CHF 11.75

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ballaststoff
- Konsistenzgeber
- Verdickungs- und Geliermittel
- Glutenfrei
- 200 mesh

Beschreibung

Xanthan ist ein Verdickungsmittel/Stabilisator, das von Mikroorganismen (Xanthomonas campestris) produziert wird und als Lebensmittelzusatz E 415 zugelassen ist. Durch seine hervorragenden stabilisierenden und verdickenden Eigenschaften findet Xanthan Verwendung in der Herstellung zahlreicher Lebensmittel wie z.B. in Desserts, Marmelade, Konfitüre, Suppen und Saucen, Ketchup und Majonaise, in der Eisherstellung, sowie in Backwaren.

Inhaltsstoffe

Xanthan Gum (E415)

Nährwerte

	pro 100 g
	237 kJ (57 kcal)
	0,0 g
	0,0 g
	80,0 g
	0,0 g
	80,0 g
	5,0 g
	5,6 g

Mehr Informationen

Artikelnummer	002230071
Eigenschaften	vegetarisch, vegan, Naturkosmetik
Sicherheitshinweise	Kategorie Lebensmittel: Besondere von diesem Produkt ausgehende Gefahren für Mensch und Umwelt sind nicht bekannt.
Variante	60 g
PZN Number	09091010
EAN	4260175417720
Package Amount	60.000000