



## AGAR AGAR MAXI (ZAKJES)

### Over Agar agar maxi (zakjes)

#### Beschrijving

Agar-agar of Kanten wordt gemaakt op basis van een mengeling van wieren, en is verkrijgbaar in poedervorm of als staven. Dit product biedt heel wat voordelen: het lost heel gemakkelijk op en heeft een heel neutrale smaak.

#### Gebruik

Agar-agar kan bij alle gerechten worden gebruikt waarvoor een geleermiddel nodig is, of ze nu hartig zijn of zoet : gelei, confituur, nagerechten, aspics... Het geleervermogen hangt af van de zuurheid: zure gerechten zullen wat meer Agar-Agar nodig hebben. Niet combineren met chocolade of kiwi, want die twee producten neutraliseren zijn geleerende werking. Gebruik: voor confituur: 4 g Agar-Agar voor 1 kg schoongemaakt fruit of 1 l fruitsap. Breng het fruit met een zoetmiddel aan de kook en laat indikken tot de gewenste vastheid. Voeg de Agar-agar toe, meng en laat 2 minuten doorkoken. De gelei vormt zich tijdens het afkoelen vanaf 40°C.

#### Ingrediënten

agar-agar\*

\*van biologische teelt

#### Verpakking

12 g. 40 g.

#### Product van biologische teelt

100% van de agrarische ingrediënten zijn van biologisch teelt



AB



VEGAN



GLUTENVRIJ



BRON VAN VEZELS



ZONDER TOEGEVOEGDE

SUIKERS



WEINIG ZOUT



ARM AAN VERZADIGDE

VETTEN

# Nutrionele analyse

## Gemiddelde voedingswaarde per

	g/100g	portion 2g	%RI	RI
<b>Energie</b>	758 kJ	15 kJ		
	188 kcal	3.8 kcal	0.00	2000 kcal
<b>Vet</b>	0 g	0 g	0.00	70 g
waarvan verzadigde vetzuren	0 g	0 g	0.00	20 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren				
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren				
<b>Koolhydraten</b>	4.2 g	0 g	0.00	260 g
waarvan suikers	0 g	0 g	0.00	90 g
<b>Vezels</b>	83 g	1.7 g		
<b>Eiwitten</b>	1.0 g	0 g	0.00	50 g
<b>Zout</b>	0.08 g	0 g	0.00	6 g

RI: Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/2 000 kcal)

## Allergeneninformatie

### **Ingrediënten**

agar-agar\*

\* = van biologische teelt

### **Allergenen**

Dit product bevat geen allergenen