Produktinformation

Fondant-Zutat – Bäckerstärke

Artikelnummer: 303164

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 200 g

Extrafeine Kartoffelstärke!
Ausrollen leicht gemacht

Produktbeschreibung

Extra feiner Puder für perfekte Ergebnisse.

Bäckerstärke ist eine spezielle Kartoffelstärke, die streufähig ist und nicht klumpt. Sie ist besonders gut geeignet zum problemlosen Ausrollen von Fondant, Marzipan und feinen, zarten Butter-Mürbeteigen. Mit unseren Zutaten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Sie werden aus besten Rohstoffen in Deutschland hergestellt. Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten und bescheren Ihnen ein optimales Endergebnis.

In Faltschachtel. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Ausrollhilfe: So macht das Ausrollen Spaß, schon mit einer kleinen Menge Bäckerstärke wird das Ankleben von Teig, Fondant oder Marzipan verhindert.

Backhilfe: Einfach die Backform nach dem Einfetten mit etwas Bäckerstärke ausstreuen und der Kuchen löst sich nach dem Backen wie von selbst aus der Form und hat zudem noch eine glänzende Oberfläche.

Neutral: Die Qualität und Zusammensetzung des Teiges bleibt nach dem Ausrollen gleich: Ihr Kuchen schmeckt noch nach Kuchen und nicht mehlig.

Kühl und trocken lagern!
Verpackung nach dem Gebrauch schließen!

Zutaten

Kartoffelstärke

- glutenfrei
- Produkt ist GVO-frei

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1373 kJ / 328 kcal
Fett	0,05 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,05 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0,05 g
Eiweiß	0,05 g
Natrium	0,01 g
Salz	0,03 g

Maiback GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034–3000
Fax +49 6407 4034–3009
E-Mail: info@maiback.de

www.maiback.de