

DU FÜGST NOCH HINZU:

Ca. 1,5 TL entsprechen 6 g
und gelieren **500 ml Flüssigkeit**.
Je nach gewünschter Festigkeit
Dosierung anpassen.

Die Speisen nach Zubereitung mind.
3 Std. im Kühlschrank gelieren lassen.

ZUBEREITUNG

WARME MASSEN:

6 g Agaranta Pulver erst mit einem Schnee-
besen in 100 ml Flüssigkeit glatt rühren, dann
in die restlichen 400 ml Flüssigkeit einrühren.

Die gesamte Masse unter Rühren
kurz aufkochen und für weitere
2 Minuten leicht köcheln lassen.

KALTE MASSEN:

6 g Agaranta Pulver in 100 ml Flüssigkeit
mit einem Schneebesen glattrühren
und aufkochen. Anschließend für
ca. 1 Minute köcheln lassen. Lasse
die Masse erst leicht abkühlen und füge
dann 400 ml einer kalten Zutat unter
gründlichem Rühren nach und nach hinzu.

Inhalt 18g e
(ersetzt 18 Blatt Gelatine)

AGARANTA – PFLANZLICHES GELIERMITTEL

ZUTATEN

Agar Agar* (E406), Pfeilwurzelmehl*,
Kaliumtartrate (E336)¹.

*aus kontrolliert biologischem Anbau
¹Reinweinstein

Dein Agaranta enthält unzubereitet ø folgende Nährwerte je 100 g

Brennwert	1070 kJ / 256 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte	
Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	49 g
Eiweiß:	< 0,5 g
Salz	0,10 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis: siehe unten



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

BIOVEGAN®

BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1
56579 Bonefeld
www.biovegan.de



104

SERVIER-
VORSCHLAG



BESONDERS
EINFACH
GELINGT

AGARANTA
MEIN
PFLANZLICHES GELIERMITTEL

BIOVEGAN®