

**Kichererbsen Mehl 400g**

Mehl aus geschälten Kichererbsen, zum Kochen, Backen und Verfeinern, eignet sich hervorragend für Nudel- und Pizzateig, Aufstriche, Dips, Suppen und Pürees

Artikel Nummer 832021

Beschreibung

Beschreibung Webshop	Glutenfreies Kichererbsen-Mehl - zum Kochen, Backen und Verfeinern. Ideal für Nudel- und Pizzateige, Bratlinge, Dips, und zum Abbinden von Saßen und Suppen.
Marke	Müller's Mühle
Bezeichnung des Lebensmittels	Kichererbsen-Mehl
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Kichererbsenmehl MüM.400g

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 8 Packungen à 400 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	0,442
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	0,4
Einzelmenge Inhalt	0,4
Einzelmenge Art	KG
Temperaturführung	trocken

Details

Zutatenverzeichnis	Aktuell liegen keine Daten vom Inverkehrbringer vor
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Vor Wärme geschützt, trocken und dunkel lagern.
Geeignet für die Zubereitung	Kochtopf

Gebrauchs-/Zubereitungsanleitung	siehe Rezepte Glutenfreies Kichererbsen-Mehl - zum Kochen, Backen und Verfeinern. Ideal für Nudel- und Pizzateige, Bratlinge, Dips, und zum Ab binden von Soßen und Suppen.
Name des Inverkehrbringers	Transgourmet DE Hildesheim Logistik, 31135 / Hildesheim
Ursprungsland	Deutschland

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise Enthält keine kenntlichmachungspfl
Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II

Senf/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sojabohnen/Erzeugnissen	kann Spuren enthalten

Nährwerte

Die Angaben beziehen sich auf 100g/100ml (Herstellerangaben)

Energiegehalt kj:	1.483
Energiegehalt kcal:	352
Fett in g:	5,6
davon gesättigte Fettsäuren in g:	0,9
Kohlenhydratgehalt in g:	48
davon Zucker in g:	2,4
Ballaststoffe in g:	15
Eiweiß in g:	20
Salz in g:	0,01

Hinweis

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Da durch Liefer- und Lagerprozesse im Einzelfall nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von Ihnen verwendete Warencharge von den hier abgebildeten Informationen abweicht, orientieren Sie sich bitte im Zweifelsfall an den auf der Ware befindlichen Angaben. Für Hinweise oder Rückfragen zu den LMIV Informationen stehen wir Ihnen unter der Adresse ernaehrungsservice@transgourmet.de gerne zur Verfügung.