

Basisdatenblatt bereitgestellt von <b>EDEKA Foodservice Stiftung &amp; Co. KG</b>		
Die nachstehenden Daten wurden vom Lieferanten <b>EDEKA Foodservice Stiftung &amp; Co. KG</b> zusammengestellt. Sie dienen der Produktinformation ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen und Irrtümer sind nicht ausgeschlossen. Trotz sorgfältiger Prüfung wird keine Haftung für die Inhalte übernommen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Packung bzw. auf den Datenblättern der Hersteller. Eine regelmäßige Aktualisierung der Daten ist nicht gewährleistet.		
<b>Lieferanten-Artikelnr(n):</b>	130346003; 130346003(A)	
<b>Hersteller-Name</b>	EDEKA	
<b>Hersteller-Artikelnr.</b>	00000000130346003	
<b>GTIN Umkarton</b>	4046800111047	
<b>Mondamin Speisestärke 400g</b>		
<b>Verkehrsbezeichnung</b>		
Feine Speisestärke		
<b>Zutaten</b>		
Zutaten: Maisstärke.		
<b>Erweiterte Produkteigenschaften</b>		
<b>Abtropfgewicht</b>	0,000	
<b>Alkoholgehalt</b>	0,00	
<b>Nettogewicht</b>	400,000 g	
<b>Nährwerte lt. Herstellerangabe *)</b>	<b>pro 100 g</b>	
<b>Energie</b>	355 kcal	
<b>Energie</b>	1.487 kJ	
<b>Fett</b>	0,5 g	
<b>- davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,1 g	
<b>- davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.	
<b>- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.	
<b>Kohlenhydrate</b>	86 g	
<b>- davon Zucker</b>	0,5 g	
<b>- davon mehrwertige Alkohole</b>	k.A.	
<b>- davon Stärke</b>	k.A.	
<b>Ballaststoffe</b>	1 g	
<b>Eiweiß</b>	0,5 g	
<b>Salz</b>	0,01 g	
*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.		
<b>Informationen</b>		
Disclaimer		
Die Angaben der Allergenen Inhaltsstoffe sowie der Spureninhalte in codierter Form sind eine freiwillige, unentgeltliche Serviceleistung der EDEKA. EDEKA hat keine Pflicht übernommen, ihre Richtigkeit und Vollständigkeit sicherzustellen. Die Angaben basieren auf den im Zutatenverzeichnis (ggf. in der Bezeichnung des Lebensmittels) getätigten Herstellerangaben.		
Gebrauchsanleitung		
***Sieden*** Backen: Wenn Sie einen Teil des Mehls durch Mondamin ersetzen, werden Ihre Kuchen, Torten und Plätzchen besonders fein, sandig-mürb und zart. Empfehlung: Rührteig, z.B. Sand- oder Marmorkuchen: 1/2 Mehl, 1/2 Mondamin Biskuitteig, z.B. für Torten und Biskuitrollen: 1/2 Mehl, 1/2 Mondamin Mürbeteig, z.B. für		

Tortenböden und Plätzchen: 2/3 Mehl, 1/3 Mondamin Desserts: Mit Mondamin erhalten Ihre Desserts, wie z.B. Rote Grütze eine besonders leichte und feine Konsistenz. Mondamin einfach in kalter Flüssigkeit (Wasser, Milch oder Saft) anrühren. Unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz kochen lassen. Benötigte Menge pro 1/2 Liter Flüssigkeit für: Fruchtgrützen: 40-45 g Flammeris: 40-45 g Cremes: 25-30 g Suppen, Soßen und Kaltschalen: Mondamin verleiht Ihren Speisen eine besonders leichte und feine Bindung und ist außerdem völlig geschmacksneutral. Mondamin einfach in kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz kochen lassen. Benötigte Menge pro 1/2 Liter Flüssigkeit für: Suppen: 15-20 g Soßen: 15-25 g Kaltschalen: 15-20 g 1 EL Mondamin = etwa 10 g Informationen und Rezeptideen unter [www.mondamin.de](http://www.mondamin.de)

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer-1

Unilever Deutschland  
Postfach 570 307, 22772 Hamburg

**Verkaufseinheit(VKE)**

**VKE GTIN/EAN**

4046800111047

Stand lt. Herstellerangabe: **06.06.2000**

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **27.02.2025**

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.