

# Mondamin Feine Speisestärke 2,5 kg



Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über unser  
Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr  
Unterstützung

- Es gibt nichts Besseres zum Binden von feinen Soßen, Suppen und Gemüse
- Sie ist seit langem bewährt für die schonende und ernährungsbewusste Zubereitung von Speisen
- Eignet sich auch besonders zum Verfeinern von Kuchen, Torten, Desserts und Süßspeisen und gibt dem Gebäck eine besonders feine und zarte Krume. Sie ist unentbehrlich in der guten Küche.
- Aus reiner Maisstärke
- Besonders leicht bekömmlich und deshalb auch für "Leichte Vollkost" geeignet

Artikelnummer: 1604 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801116042 • Verpackungseinheit EAN: 4007801316046

**Hast du Fragen zur Bestellung ?**  +49 800 8 32 46 36

## Alle Produktinformationen

## Nährwerte und Allergene



Keine  
glutenhaltigen  
Zutaten lt.  
Rezeptur



Keine  
laktosehaltigen  
Zutaten lt.  
Rezeptur



Fettfrei



Ohne MSG lt.  
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne  
Konservierungsstoffe



Ohne  
deklarationspflichtige  
Zusatzstoffe



Ohne  
deklarationspflichtige  
Allergene



Geeignet für leichte  
Vollkost



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo  
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei



Glutenfrei



Laktosefrei



European  
Vegetarian Union  
vegan

## Zutaten

Zutaten: Reine Maisstärke

## Nährwerte

| Name                        | 100g enthalten |
|-----------------------------|----------------|
| Energie (Kilojoule)         | 1487 kJ        |
| Energie (Kilokalorien)      | 355 kcal       |
| Fett                        | < 0,5 g        |
| davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g        |
| Kohlenhydrate               | 86 g           |
| davon Zucker                | 0 g            |
| Ballaststoffe               | 1 g            |
| Eiweiß                      | < 0,5 g        |
| Salz                        | < 0,01 g       |

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

## Produktinformationen

### Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

## Bezeichnung

Speisestärke

## Beschreibung

- Es gibt nichts Besseres zum Binden von feinen Soßen, Suppen und Gemüse
- Sie ist seit langem bewährt für die schonende und ernährungsbewusste Zubereitung von Speisen
- Eignet sich auch besonders zum Verfeinern von Kuchen, Torten, Desserts und Süßspeisen und gibt dem Gebäck eine besonders feine und zarte Krume. Sie ist unentbehrlich in der guten Küche.
- Aus reiner Maisstärke
- Besonders leicht bekömmlich und deshalb auch für "Leichte Vollkost" geeignet

## Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Fettfrei
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei
- Glutenfrei
- Laktosefrei
- European Vegetarian Union vegan

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

---

## Produkthinweise

### Zubereitung

Zubereitung:

Feine Speisestärke in kalter Flüssigkeit anrühren, in kochende Flüssigkeit geben und kurz kochen lassen.

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten  
Transparente, geschmacklose Bindung  
Stabil bei Fruchtsäften

Anwendungsmöglichkeiten:

Suppen & Saucen:

Bindet Suppen & Saucen und bewahrt den Eigengeschmack der Speisen.

Backen:

Kuchen und Torten werden besonders luftig, wenn ein Teil des Mehls durch Feine Speisestärke ersetzt wird.

Desserts:

Eignet sich ideal für Puddinge und Fruchtgrützen.

## Lagerhinweis

Trocken und bei Raumtemperatur lagern.

## Tipps

- Suppen, Soßen und süße Soßen: Verleiht Suppen, Soßen und süßen Soßen eine leichte Bindung und bewahrt zugleich den charakteristischen Eigengeschmack der Speisen
- Backen: Kuchen und Torten werden besonders feinporig, sandig-mürb und zart, wenn ein Teil des Mehls durch Speisestärke ersetzt wird:
- Rührteig: bis zur Hälfte, z.B. bei Sand und Marmorkuchen
- Biskuitteig: bis zur Hälfte, z.B. bei Torten und Biskuitrollen
- Mürbeteig: bis zu einem Drittel, z.B. bei Tortenböden und Kleingebäck
- Desserts und Süßspeisen: Eignet sich ideal für sturzfähige Flammeris und Puddinge, Fruchtgrützen und zum Binden von Süßspeisen wie Vanille- oder Schokoladen-Puddinge

## Gebinde- und Logistikinformationen

### Mondamin Feine Speisestärke 4 x 2,5 kg

Artikelnummer: 1604

| Bezeichnung            | Verbrauchereinheit | Verpackungseinheit | Transporteinheit |
|------------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| EAN                    | 4007801116042      | 4007801316046      | 8722700305071    |
| Maße L/H/B in mm       | 105 x 264 x 150    | 317 x 276 x 220    | 1200 x 978 x 800 |
| Volumen in M3          | 0.004158           | 0.019249           | 0.939            |
| Gewicht (brutto) in kg | 2.622              | 10.743             | 411.748          |
| Gewicht (netto) in kg  | 2.5                | 10                 | 360              |

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)