

Bio Kartoffelflocken

Unsere Bio Kartoffelflocken werden auf Walzentrocknern hergestellt. Durch ein spezielles Kochverfahren sowie schonende Trocknung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten. Durch eine spezielle Prozessüberwachung kann auf Emulgatoreinsatz verzichtet werden.

Bio-Kartoffelflocken besitzen aufgrund der lockeren Flockenstruktur bereits mit kaltem Wasser eine ausgezeichnete Quellfähigkeit. Dadurch kann wertvolle Zeit und Energie bei der Herstellung von Kartoffelteigen sowie diversen Produkten auf Basis gekochter, passierter Kartoffeln gewonnen werden.

Verwendungsmöglichkeiten:

- in Backwaren: Verbesserung von Geschmack und Frischhaltung (Brot bleibt länger frisch und weich)
- zur Herstellung von Kartoffelpüree, Kartoffelteig, Kartoffelgnocchi, Kartoffelpuffern
- zum Andicken von Suppen oder Saucen
- für Babykost

Zutaten: getrocknete Bio-Kartoffeln (>99,9 %), Bio-Rosmarinextrakt
Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1486 kj
Brennwert kcal	355 kcal
Fett	>0,5 g
Kohlenhydrate	76 g
Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	>0,1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

Biomühle-Eiling GmbH
UST-IdNr. DE 270546051,
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

Soja

Ja

Senf

Ja