

Xanthan - Lebensmittel- Qualität, 60 g

9,95 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ballaststoff
- Konsistenzgeber
- Verdickungs- und Geliermittel
- Glutenfrei
- 200 mesh

Beschreibung

Xanthan ist ein Verdickungsmittel/Stabilisator, das von Mikroorganismen (*Xanthomonas campestris*) produziert wird und als Lebensmittelzusatz E 415 zugelassen ist. Durch seine hervorragenden stabilisierenden und verdickenden Eigenschaften findet Xanthan Verwendung in der Herstellung zahlreicher Lebensmittel wie z.B. in Desserts, Marmelade, Konfitüre, Suppen und Saucen, Ketchup und Majonaise, in der Eisherstellung, sowie in Backwaren.

Inhaltsstoffe

Xanthan Gum (E415)

Nährwerte

pro 100 g

237 kJ (57 kcal)

0,0 g

0,0 g

80,0 g

0,0 g

80,0 g

5,0 g

5,6 g

Anwendung

Je nach Bedarf wird Xanthan als Verdickungs- und Geliermittel in einer Konzentration von 0,1-5% verwendet. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Das Xanthan sollte IMMER am Vorabend kalt in die Flüssigkeit, die später angedickt werden soll, zum Quellen eingerührt werden.

Wenn Sie einen Liter Milch (oder 1L gemischte Zutaten) andicken möchten, z.B. zu einem cremigen Speiseeis, dann nehmen Sie am Vorabend davon 100ml ab, rühren 0,5 -0,8 % Xanthan - in diesem Fall 5-8 g Xanthan - (bezogen auf die Gesamtmenge!!!) in die 100ml Milch bzw. Mischflüssigkeit ein und lassen dieses über Nacht quellen.

Hinterher wird es am nächsten Morgen mit der Masse vermischt - es dickt an, ohne zu verklumpen.

Wenn Sie z.B. eine Konfitüre- die ja bekanntlich schnittfest erwartet wird, anfertigen möchten, so nehmen Sie, ausgehend von der Gesamtmenge der zu gelierenden Früchte bzw. Flüssigkeit 1,5 - 2 % Xanthan - auch wieder mit ca. 10% der Flüssigkeit im Voransatz.

Für ein glutenfreies Brot werden ca. 1 - 2 % Xanthan (bezogen auf die Gesamtmenge) eingerührt, denn es imitiert die wichtigsten Eigenschaften des Glutens, wie Bindevermögen, Gashaltevermögen und die Elastizität. Hier sorgt es bei einer Konzentration von ca. 0,05 - 0,25 % (bezogen auf die Gesamtmenge) für einen glatteren Teig, Zutaten wie z.B. Schokoladenstücke sinken durch die Zugaben von Xanthan nicht mehr nach unten.

Auch das Volumen von Backwaren wird erhöht. Glutenfreie Backwaren bleiben länger frisch, zart und länger haltbar.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002230071
Eigenschaften	vegetarisch, vegan, Naturkosmetik
Sonstige Hinweise	Kategorie Lebensmittel: Besondere von diesem Produkt ausgehende Gefahren für Mensch und Umwelt sind nicht bekannt.
Variante	60 g
PZN Number	09091010
Signal Wort	Nein
EAN	4260175417720
Package Amount	60.000000

