

SICCAGEL

SICCAGEL ist ein kalorienarmes Gelier- und Verdickungsmittel, ohne verdauliche Kohlenhydrate auf rein pflanzlicher Basis. Es wird eingesetzt zum schnellen Andicken von Fruchtsäften, Kaltgetränken, Saucen, Suppen, Ragouts, Füllungen, Gemüsezubereitungen, Cremes und Breien auf Milch- und Fruchtbasis. Umfangreiche Anwendungsmöglichkeiten bieten sich im Diät-Bereich. SICCAGEL kann Mehl, Ei, Stärke oder Gelatine ersetzen.

Zubereitung: Für kalte Speisen: In die kalte Flüssigkeit einrühren und kurze Zeit quellen lassen. Für heiße Speisen: Unter Rühren in die heiße nicht kochende Speise einrühren, danach kurz aufkochen lassen. Fertige Speisen dicken noch nach.

Dosierung: Für Suppen und Dressings: 3 - 5 g per Liter oder kg; für Saucen: 6 - 8 g per Liter oder kg; für Gelee (fast schnittfest): 20 g per Liter oder kg.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	141 kj
Brennwert kcal	34 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Eiweiß	7 g

Zutaten

Guarkernmehl