



## Kuzu

125.0 Gramm (g) , Glas

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13466

BIO-ID: 5033181f-7826-4d8c-8ebd-a32e0083ce7b

GTIN Artikel



4020943134668

GTIN VPE1



4020943194662



## Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels .....	Stärke
Öko-Kontrollstellenummer .....	PL-EKO-07 (AGRO BIO TEST Sp. z o.o)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten .....	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung .....	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel



### Produktbeschreibung (lang):

Kuzustärke ist ein edles Bindemittel und verleiht Speisen eine sämige Konsistenz und silbrigen Glanz. Das pflanzliche Bindemittel ist ideal zum Binden von Suppen, Saucen und Süßspeisen. Kuzu wird aus den Wurzeln eines Leguminosengewächses gewonnen. Allein die Wurzeln der in Japan wild wachsenden Schlingpflanze erreichen eine Länge von bis zu 2 Metern und wiegen bis zu 100 kg. Bereits im 12. Jahrhundert hatten die Bauern in der Umgebung von Kyoto eine Methode entwickelt, um die Stärke aus den Fasern der Kuzuwurzel zu gewinnen. In Asien hat Kuzu seit je her einen festen Platz in der feinen Küchen. Arche Bio Kuzu wird noch heute nach dem traditionellen, arbeitsintensiven Verfahren gewonnen. Die Kuzustärke wird aus dem zerkleinerten Wurzeln ausgewaschen, immer wieder gefiltert und schließlich an der Luft getrocknet.

# Kuzu

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13466



---

## Zutaten und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

Kuzustärke\* (Pueraria lobata)

**Zutatenlegende** ..... \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

### Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

**Rohstoffe des Artikels stammen** ..... Japan

**Wechselnde Ursprungsländer** ..... Nein

## Ernährungshinweise

**Vegan** ..... Ja

**Vegetarisch** ..... Ja

**Rohkost** ..... Nein

**Ohne Schweinefleisch** ..... Ja

**Ohne Rindfleisch** ..... Ja



## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

**Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise** ..... Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Zubereitung: Für 500 ml Flüssigkeit einen gehäuften Esslöffel Kuzu mit einem Löffel zerdrücken und in etwas kaltem Wasser anrühren. In die Flüssigkeit geben und zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen lassen.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

<b>ausgenommen</b> .....	Nein
<b>Bezugsgröße</b> .....	100 g
<b>Energie/Brennwert</b> .....	1454 kJ
<b>Energie/Brennwert</b> .....	342 kcal
<b>Fett</b> .....	< 0.5 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	< 0.1 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	85 g
<b>davon Zucker</b> .....	< 0.5 g
<b>Eiweiß</b> .....	< 0.5 g
<b>Salz</b> .....	< 0.05 g

## Produktspezifische Informationen

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Pfandpflicht Artikel Deutschland</b> .....	kein Pfand
<b>Pfandpflicht Artikel Österreich</b> .....	kein Pfand

**Kuzu**

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13466



---

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

**Name** ..... Arche Naturprodukte GmbH

**Straße** ..... Liebigstraße 5a

**PLZ** ..... 40721

**Ort** ..... Hilden

**Land** ..... Deutschland

**Homepage (Marke)** ..... [www.arche-naturkueche.de](http://www.arche-naturkueche.de)