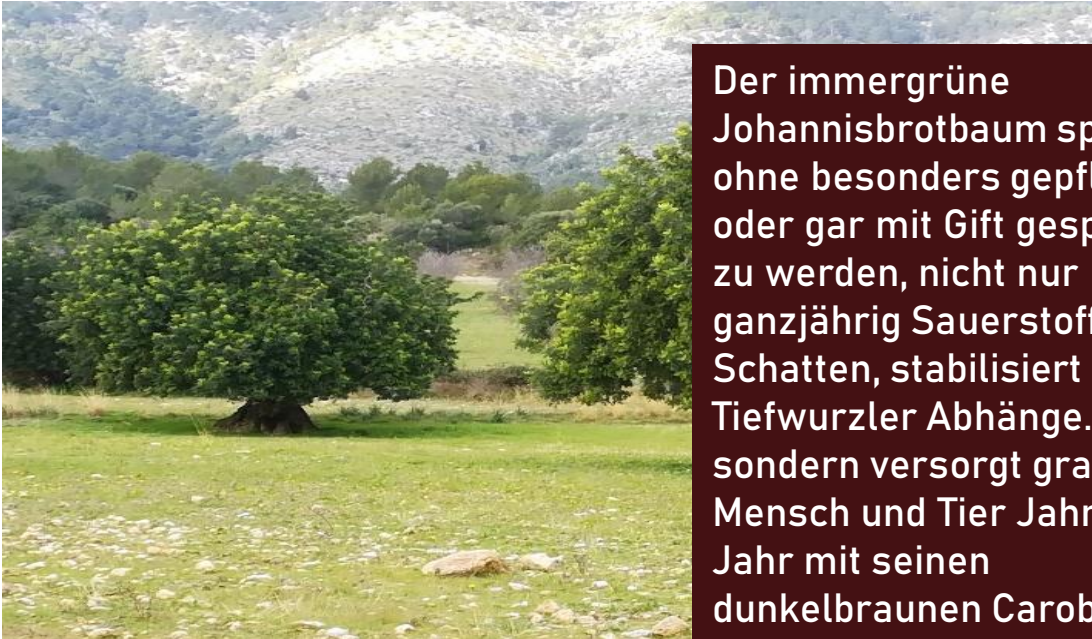


ChocoSan



Der immergrüne Johannisbrotbaum spendet, ohne besonders gepflegt oder gar mit Gift gespritzt zu werden, nicht nur ganzjährig Sauerstoff, Schatten, stabilisiert als Tiefwurzler Abhänge..., sondern versorgt gratis Mensch und Tier Jahr für Jahr mit seinen dunkelbraunen Carob-Schoten.

Anwendung Johannisbrotkernmehl

Zum Andicken & Binden: 1 TL (ca. 2g) auf 200ml Flüssigkeit.

von warmen und kalten Speisen wie Suppen, Saucen, vegane Burgers, Puddings, Obst,- und Früchtekonserven oder Smoothies.

Zur Teiglockerung: 2 EL (ca. 10g) auf 300/400g Brot,- oder Pizzamasse.

Brot und Pizza werden luftiger und bleiben länger frisch.

Alternative zum Hühnerei/vegane Ei-Ersatz: 1 TL = 1 Ei.

Zur Eisherstellung: 1g (1/2 TL) auf 1kg Eismasse. Johannisbrotkern unterbindet die Kristallbindung.

Als Geliermittel bei der Herstellung von Marmeladen: 2 EL (10g) auf 400g Früchte. Kein zusätzliches Geliermittel (oft aus tierischer Herkunft) nötig! Diese Marmelade zubereitet mit dem Johannisbrotkernmehl ist in nur 15' Minuten fertig! So bleiben viele Vitamine bestehen und ist außerdem köstlich.

Herstellung glutenfreier Teigwaren: 2 TL (ca. 4g) auf 300g glutenfreies Mehl.

Teigwaren brechen nach dem Trocknen nicht und bleiben Pasta kann leichter bissfest gekocht werden.