

Johannesbrotkernmehl GPH Pulver

Der Johannesbrotbaum (*Ceratonia siliqua*), auch Karubenbaum oder Karobbaum bzw. in Österreich Bockshörnldlbaum genannt, ist eine Pflanzenart aus der Unterfamilie der Johannesbrotgewächse (*Caesalpinioideae*) innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*). Von besonderem Interesse sind die Früchte des Johannesbrotbaumes. Zunächst werden grünliche, später braune, 10 bis 30 cm lange, glänzende Hülsenfrüchte mit wulstigem Rand und ledriger Schale gebildet. Sie reifen nach knapp einem Jahr und können über Monate am Baum hängen bleiben. Das anfänglich weiche und aromatisch-süße Fruchtfleisch (Carob) wird zunehmend hart und ist auf diese Weise lange haltbar. Jede Hülse enthält 10 bis 15 extrem harte, glänzende Samen. Durch Abtrennung des Endosperms und Vermahlung der Samen wird das Johannesbrotkernmehl gewonnen. Es ist ein Polysaccharid aus Galactose und Mannose von weißer bis leicht beiger Farbe mit neutralem Geschmack. Da Johannesbrotkernmehl für den menschlichen Körper enzymatisch nicht abgebaut werden kann, gilt es als Ballaststoff. Neben dem Hauptbestandteil Polysaccharid sind noch ca. 6% Eiweißstoffe sowie wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe wie Flavonoide und Spuren von Mineralstoffen enthalten. Aufgrund seines Quellungsvermögens wird Johannesbrotkernmehl gerne als natürliches Verdickungsmittel und Stabilisierungsmittel eingesetzt. Es kommt somit in Süßwaren, Soßen, Suppen, Puddings und Speiseeis vielfach zum Einsatz. Für diätetische Zwecke dient Johannesbrotkernmehl als Backhilfsmittel in glutenfreiem Brot.

Johannesbrotkernmehl GPH Pulver enthält 100 % Johannesbrotkernmehl. Das Pulver ist frei von verwertbaren Kohlehydraten und findet somit hauptsächlich Einsatz als pflanzliches Binde- und Verdickungsmittel. Es kann statt Mehl, Stärke oder Eigelb zum Binden von Soßen, Suppen, Brot und Backwaren, Desserts und Säften verwendet werden. Um eine Verklumpung zu verhindern, empfiehlt es sich, das Pulver vor dem Auflösen mit anderen Rezeptbestandteilen zu vermischen (z.B. Zucker, Salz). Johannesbrotkernmehl besitzt ein hohes Quellvermögen und kann ein Vielfaches an Wasser binden.

Rohstoffbeschreibung:

Das verwendete Johannesbrotkernmehl besteht aus dem gemahlten Endosperm von den Samen des natürlich vorkommenden Johannesbrotbaums *Ceratonia siliqua* L. Taub. Das qualitativ hochwertige Johannesbrotkernmehl GPH Pulver ist geschmacksneutral und frei von Konservierungsmitteln und zusätzlichen Hilfsstoffen.

Verzehrempfehlung:

1 gestrichenen Teelöffel Pulver in Speisen und Getränken (2 g/250 ml) einstreuen.

Hinweise:

Glutenfrei. Lactosefrei.

4253525	Johannesbrotkernmehl GPH Pulver	100 g
4253531	Johannesbrotkernmehl GPH Pulver	250 g
4253548	Johannesbrotkernmehl GPH Pulver	500 g



Vertrieb Österreich:

GALL PHARMA GmbH

Grünhüblgasse 25, A-8750 Judenburg, Tel: 03572 - 86996 Fax: 03572 – 869969

Informationen für österreichische Konsumenten: e-mail: gallpharma @ gall.co.at - www.gall.co.at

Seite 1 von 1

Infoversion 0001

Stand: Juli 2014