

Traganth

Traganth oder auch Tragantgummi bzw. Gummitraganth ist ein natürliches Polysaccharid. Es wird in der Tortenkunst als Verdickungsmittel verwendet. Es ist säure- und hitzebeständig und besteht aus Tragacanthin und Bassorin.

Das in Pulverform erhältliche Traganth ist geruch- und geschmacklos und kommt in u.a. in folgenden Bereichen zum Einsatz:

- (Roll-)Fondant wird durch die Zugabe von Traganth zum Modellierfondant;
- bei Speiseeis, klassisch als Verdickungsmittel;
- Salatsaucen und für Füllungen von Backwaren.

Die jeweiligen Zugabemengen sind den Produktverpackungen und Rezepten zu entnehmen.

Traganth ist Glutenfrei, Laktosefrei und Vegan.

Die Heilunde sagt Traganth eine immunstimulierende und entzündungshemmende Wirkung nach.