

Oligofruct

Gesundheit & Ernährung



- natürlicher Ballaststoff
- besitzt natürliche Süßkraft
- ohne Nebengeschmack

Oligofructose ist ein Ballaststoff, der in vielen heimischen Gemüse-, Frucht- und Getreidearten, z.B. Weizen und Spargel vorkommt. Spinnrad Oligo ist aus der Zichorie. Dieser lösliche Ballaststoff verfügt über eine leicht süßende Wirkung (ca. 30% der Süßkraft von Zucker) ohne störenden Neben- oder Nachgeschmack. Der Geschmack von Lebensmitteln wird durch den Zusatz verbessert, ohne den Kaloriengehalt merklich zu erhöhen. Besonders gute Ergebnisse werden bei fermentierten Milchprodukten wie Joghurt und Quark mit Früchten erzielt, da Oligofructose das natürliche Fruchtaroma verstärkt. Das Oligofructose-Pulver ist kalt löslich und eignet sich als ballaststoffreicher Zusatz für diverse Speisen.

Inhaltsstoffe

Oligofructose

Anwendungs- und Dosierhinweise

Verzehrempfehlung: 1-2 mal täglich 2 g Oligofructose-Pulver beliebigen Lebensmitteln zusetzen. Tagesdosis von 10 g - 12 g nicht überschreiten, da es zu Unverträglichkeiten wie Blähungen führen kann. Nach Anbruch gut verschlossen lagern, da das Produkt Wasser anzieht.

Nährwerttabelle

	pro 100 g
Brennwert	837 kJ (200 kcal)
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	97 g
davon Zucker	8 g
Eiweiß	0 g
Salz	0,1 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal)

Preise

Die Preise beinhalten 7% Mehrwertsteuer.

Grösse/Farbe	Artikelnummer	EAN	PZN	Preis	Grundpreis
60 g	002230046	4260175417591	9090878	3,45€	(per 100g = 5,75 €)
250 g	002231035	4260175412329	1396603	4,75€	(per 100g = 1,90 €)