

Reinlecithin Pulver

Gesundheit & Ernährung



- reines Naturprodukt
- hält Backwaren länger frisch

Das Reinlecithin Pulver wird zu 100% aus der Sojapflanze gewonnen und ist frei von gentechnisch veränderten Organismen.

Lecithin eignet sich als Zutat zum Backen und Kochen. Es hält Backwaren länger frisch, unterstützt die Wirkung der Treibmittel und verbessert die Backeigenschaften des Mehls.

Inhaltsstoffe

Kann Spuren von **Nuessen** enthalten.

Sojalecithin E322

Anwendungs- und Dosierhinweise

Verzehrempfehlung: Bei der Herstellung von Brot und Backwaren kann bei Bedarf bis 0,5 % Reinlecithin Pulver zugegeben werden.

Nährwertabelle

	pro 100 g
Brennwert	2930 kJ (700 kcal)
Fett	84,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	5,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	33,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

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

Preise

Die Preise beinhalten 19% Mehrwertsteuer.

Grösse/Farbe	Artikelnummer	EAN	PZN	Preis	Grundpreis
60 g	002230052	4260175417638	9090915	4,95€	(per 100g = 8,25 €)
250 g	002230355	4260175413753	0432188	9,45€	(per 100g = 3,78 €)