

# Erbsenfaser

Gesundheit & Ernährung



- Ballaststoff
- geschmacksneutral

Ballaststoffkonzentrat auf Basis unbehandelter Erbsenschalen. Die feingemahlene Fasern aus der Schale der Erbse haben einen sehr hohen Gehalt an unlöslichen Ballaststoffen (etwas 80 %) und eignen sich durch ihren neutralen Geschmack hervorragend zu Ballaststoffanreicherung von Lebensmitteln. Aufgrund der Fähigkeit große Mengen Wasser und Fett zu binden, ist Erbsenfaser eine wertvolle Zutat beim Kochen. Backwaren bleiben durch den Einsatz von Erbsenfaser länger frisch und luftig locker.

## Inhaltsstoffe

Erbsenfaser

## Anwendungs- und Dosierhinweise

### Verzehrempfehlung

Ersetzen Sie beim Backen bis zu 20% der Mehlmenge durch Erbsenfaser. 1 gehäufte Esstabelle entspricht ca. 12 g. Für ein ballaststoffhaltiges Getränk rühren Sie einen gehäuften Esstabelle in 200ml Flüssigkeit.

## Nährwertabelle

	pro 100 g
Brennwert	890 kJ (220 kcal)
Fett	< 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 1,0 g
Kohlenhydrate	5 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	5,0 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
500 g	002221045	4260175414583	3448876	8,95€	( per 1kg = 17,90 € )