

Apfelpekt, 250 g

CHF 18.95

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ballaststoffreich
- Natürlich im Geschmack
- Als Zusatz zum Backen geeignet

Beschreibung

Apfelpekt ist ein getrocknetes Flüssigpektin, welches aus erntefrisch entsafteten und schonend getrockneten Äpfeln hergestellt wird.

Es handelt sich um einen natürlichen, teilweise löslichen Ballaststoff mit hohem Wasserbindungs- und Quellvermögen.

Die hellbraunen bis orangebraunen Flocken haben einen typischen Apfelgeschmack. Apfelpekt wird vorzugsweise in Säften, Joghurt oder Müsli eingerührt und verzehrt.

Ebenso wird Apfelpekt gerne bei der Zubereitung von Backwaren verwendet. Es kann das Teigvolumen erhöhen, das Frischhaltevermögen verbessern und für eine krossere Kruste sorgen.

Inhaltsstoffe

Flüssiges Pektin, getrocknet

Nährwerte

per 100g

Energie	ca. 1115 KJ
Fett	ca. 1g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 1g
Kohlenhydrate	ca. 51g
davon Zucker	ca. 46g
Ballaststoffe	ca. 24g
Eiweiß	ca. 1,5 g
Salz	ca. 3g

Mehr Informationen

Artikelnummer	002231040
Sonstige Hinweise	Bei Verbrauchern mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr besteht Erstickungsgefahr. Einnahme nur mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen. Kühl und trocken lagern (max. 25 °C und max. 70 % Luftfeuchtigkeit).
Signal Wort	Nein
Variante	250 g
PZN Number	16744642
EAN	4260658891139
Package Amount	250.000000

