

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 |

