Inulin, 500 g

CHF 16.45

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Cremigkeit zum Löffeln – Perfekt für Joghurt, Quark & Frischkäse
- Ballaststoffreich & kalorienarm – Unterstützt bewusste Ernährung
- Löslich & geschmacksneutral – Vielseitig kombinierbar in süßen und herzhaften Rezepten
- Hergestellt aus der Chicorée-Wurzel
- 100 % natürlich & vegan – Ohne Zusatzstoffe, Zucker oder tierische Bestandteile

Beschreibung

Inulin – Cremiger Genuss trifft natürliche Ballaststoffquelle

Gönn dir eine Extraportion Cremigkeit und ein angenehmes Sättigungsgefühl. Mit dem geschmacksneutralen Inulin Pulver von Spinnrad ergänzt du deine selbstgemachten Joghurt- und Quarkspeisen oder Backrezepte auf natürliche Weise. Der lösliche Ballaststoff ist nicht nur kalorienarm und vegan, sondern auch vielseitig einsetzbar und perfekt für eine bewusste, Ernährung geeignet.

Als löslicher Ballaststoff pflanzlichen Ursprungs, gewonnen aus der Chicorée-Wurzel, verbessert es die Textur deiner Speisen und sorgt gleichzeitig für ein angenehmes Sättigungsgefühl. Da Inulin geschmacksneutral ist, lässt es sich ganz einfach in süße oder herzhafte Rezepte integrieren und das, ohne den Eigengeschmack deiner Lieblingsgerichte zu verändern. Ein weiterer Pluspunkt: Inulin kann helfen, die Verdauung anzuregen und durch seine quellenden Eigenschaften ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl unterstützen. Das macht es zum idealen Begleiter für eine bewusste, ballaststoffreiche und kalorienreduzierte Ernährung.

Was steckt in unserem Inulin Pulver?

- 100 % reines Inulin Pulver
- Ballaststoff natürlichen Ursprungs (Chicorée-Wurzel)
- Ohne Zusatzstoffe & ohne Zucker
- Für eine vegane Ernährung geeignet
- Kalorienarm & geschmacksneutral

Diese Zusammensetzung macht das Inulin Pulver von Spinnrad zur idealen Ergänzung für alle, die Wert auf eine natürliche und ausgewogene Ernährung legen.

So einfach verwendest du Inulin Pulver

Inulin ist unkompliziert in der Anwendung und lässt sich schnell und rückstandslos in viele Speisen einrühren:

- Für besonders cremigen Joghurt oder Quark einfach 1–2 Teelöffel Inulin in die fertige Speise einrühren.
- Oder während des Fermentationsprozesses schon vorab hinzugeben
- In Backwaren kannst du etwa 10 % des Mehls durch Inulin ersetzen, um die Textur zu verbessern und Ballaststoffe zu integrieren.
- Auch in Smoothies, Müslis, Brotaufstrichen oder Eisrezepten sorgt Inulin für die Extraportion Ballaststoffe

Hinweis: Bei empfindlicher Verdauung oder Darmerkrankungen empfehlen wir, die Verträglichkeit vorab mit einer medizinischen Fachperson abzuklären. Starte am besten mit kleinen Mengen und steigere dich langsam.

Inulin Pulver kaufen & kreativ genießen

Werde kreativ in deiner Küche mit dem hochwertigen Inulin Pulver von Spinnrad. Ob cremige Joghurtspeisen, lockere Backrezepte oder innovative DIY-Brotaufstriche: Inulin ist dein natürliches Multitalent für eine ballaststoffreiche Ernährung mit Wohlfühlfaktor. Jetzt online bestellen, ausprobieren und Lieblingsrezepte veredeln!

Inhaltsstoffe

Inulin (aus der Zichorie)

Nährwerte

	100 g
Brennwert	840 kJ (208 kcal)
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
davon ungesättigte Fettsäuren	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
davon Zucker	8,0 g
Ballaststoffe	88,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,25 g

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

Mehr Informationen

Artikelnummer	002241036
Popup Size	Nein
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Signal Wort	Nein
Wähle eine Größe	500 g
USP	Cremiger Genuss & Ballaststoffe für Joghurt, Quark & mehr
PZN Number	00490576
EAN	4260175410059
Package Amount	500.000000

