

Erbsenfaser

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ballaststoff
- Geschmacksneutral

Beschreibung

Ballaststoffkonzentrat glutenfrei auf Basis unbehandelter Erbsenschalen. Die feingemahlten Fasern aus der Schale der Erbse haben einen sehr hohen Gehalt an unlöslichen Ballaststoffen (etwa 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

Nährwerte

| | 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).

Mehr Informationen

| | |
|----------------|--------------------|
| Artikelnummer | 002230039 |
| Eigenschaften | vegetarisch, vegan |
| Package Amount | 0.000000 |

Varianten

