

Magermilchpulver laktosefrei, 250 g

9,55 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Laktosefrei
- Erhöht die Festigkeit des Joghurts
- Zur Magermilchherstellung

Beschreibung

Das Magermilchpulver laktosefrei wird in einem enzymatischen Prozess aus Magermilch hergestellt. Der Milchzucker wird dabei abgebaut und in seine Bestandteile Glucose und Galactose zerlegt. Anschließend erfolgt eine thermische Aufkonzentrierung und Sprühtrocknung.

Es wird für die Herstellung vieler Lebensmittel wie Speiseeis, Schokolade oder Joghurt verwendet. Auch in Fertigprodukten ist oftmals Milchpulver aufgrund seiner Eigenschaften der Verbesserung von

Frischhalteigenschaften und zur Volumenerhöhung enthalten. In Spinnrads laktosefreiem Magermilchpulver bleiben dank der Herstellung mittels Sprühtrocknungsverfahren die wichtigen Inhaltsstoffe der Milch wie Vitamin B1, B2, B12 und Calcium erhalten. Lactosefreies Magermilchpulver ist vielseitig einsetzbar: zur Joghurt- und Milchherstellung, als Kaffeeweißer oder zum Kochen und Backen.

Inhaltsstoffe

Mager*milch*pulver, **Laktose**

Nährwerte

	per 100 g
Brennwert in kJ	1509
Brennwert kcal	361
Kohlenhydrate	51
- davon Lactose	max. 0,3
Eiweiß	35,5
Fett	1
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6
Natrium	0,504

Mehr Informationen

Artikelnummer	002230050
Variante	250 g
PZN Number	11731592
EAN	4260323547231
Package Amount	250.000000

