Inulin Bio Agave, 400 g

15,19 €

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Aus der Agave gewonnen
- Löslicher, geschmacksneutraler Ballaststoff
- Aus kontrolliert biologischem Anbau
- Vegan
- DE-ÖKO-039

Beschreibung

Das Inulin BIO ist ein prebiotischer, natürlicher Ballaststoff, der durch einen natürlichen Prozess aus der Agave gewonnen wird. Die Bestandteile werden extrahiert, gereinigt und anschließend getrocknet. Die verwendeten Agaven stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Das Inulin ist ein geschmacksneutraler Ballaststoff, der sich problemlos mit anderen Zutaten verbindet. Seine schnelle Löslichkeit ist sehr vorteilhaft bei der Zubereitung von flüssigen wie festen Speisen. Besonders gute Ergebnisse werden bei der Fermentation von Milchprodukten, wie z.B. selbstgemachtem Joghurt erzielt. Doch auch bei der Herstellung von Eis und Sorbets findet es Verwendung.

Inulin verleiht den Speisen eine angenehme Cremigkeit und führt zu einem verbesserten Geschmackserlebnis.

Lagen Sie das Inulin kühl und trocken, da es leicht hygroskopisch ist.

Kühl und trocken lagern.

Das Inulin BIO ist glutenfrei, laktosefrei und vegan.

Inhaltsstoffe

Inulin (aus der Agave)

Nährwerte

	100 g
Brennwert	840 kJ (208 kcal)
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	00,0 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
salz	0,23 g
Protein	0,0 g

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

Mehr Informationen

Artikelnummer	002241035
Eigenschaften	Bio
Variante	400 g
PZN Number	17169298
EAN	4260658891450
Package Amount	400.000000