

LOPROFIN STATT EIKLAR

Produkt-Steckbrief

- eiweißarmer Eischneeersatz
- luftiger Schneeschaum für feinstes Backwerk
- 2 g + 40 ml kochendes Wasser + 50 ml kaltes Wasser ergeben ca. 2 Eiklar
- Pulver zum Anrühren



Produktinformationen

Loprofin Statt Eiklar ist ein eiweißarmer Eischneeersatz für die Eiweißarme Ernährung. Einfach nach Packungangabe zubereiten und zum Kochen und Backen verwenden.

Zutaten

Hydroxypropylmethylcellulose.

Bestellinformationen

Kleinste Versandeinheit: 100 g

Nährwerte

<i>Nährwertzusammensetzung</i>	<i>Einheit</i>	<i>100g</i>	<i>100ml</i>
Energie	kJ	748	15
Energie	kcal	187	3,8
Fett	g	0	0

<i>Nährwertzusammensetzung</i>	<i>Einheit</i>	<i>100g</i>	<i>100ml</i>
Kohlenhydrate	g	0	0
Ballaststoffe	g	94	1,9
davon			
Salz	g	1,0	0