

# **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

Hydroxy propylmethyl cellulose.

## **Bestellinformationen**

Kleinste Versandeinheit: 100 g

Loprofin Statt Eiklar Stand: 4.12.2025 - Seite 1 von 2



# Nährwerte

| Nährwertzusammensetzung | Einheit | 100g | 100ml |
|-------------------------|---------|------|-------|
| Energie                 | kJ      | 748  | 15    |
| Energie                 | kcal    | 187  | 3,8   |
| Fett                    | g       | 0    | 0     |

| Nährwertzusammensetzung | Einheit | 100g | 100ml |
|-------------------------|---------|------|-------|
| Kohlenhydrate           | g       | 0    | 0     |
| Ballaststoffe           | g       | 94   | 1,9   |
| davon                   |         |      |       |
| Salz                    | g       | 1,0  | 0     |

Loprofin Statt Eiklar Stand: 4.12.2025 - Seite 2 von 2