

## LOPROFIN STATT EIKLAR

### Produkt-Steckbrief

- eiweißarmer Eischneersatz
- 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 Eischneersatz für die Eiweißarme Ernährung. Einfach nach Packungangabe zubereiten und zum Kochen und Backen verwenden.

### Zutaten

Hydroxypropylmethylcellulose.

### Bestellinformationen

Kleinste Versandseinheit: 100 g

**Nährwerte**

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

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