

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 Kaffeeweißler oder zum Kochen und Backen.

Inhaltsstoffe

```
{\rtf1\stecf23001\ansi\deflang1031\ftnbj\uc1\deff0
{\fonttbl{\f0 \fswiss Segoe UI;}{\f1 \fswiss \fcharset0 Segoe UI;}{\f2 \fnil Arial;}}
{\colortbl ;\red0\green0\blue0 ;\red255\green255\blue255 ;}
{\stylesheet{\f2\fs22 Normal;}{\cs1 Default Paragraph Font;}}
{* \revtbl{Unknown;}}
\paperw12240\paperh15840\margl1800\margr1800\margt1440\margb1440\headery720\footery720\nogrowautofit\deftab720\formshade\nofeaturehrottle1\dntblnsbdb\fet4\ændnotes\aftnrlc\pgbrdrhead\pgbrdrfoot
\sectd\pgwsxn12240\pghsxn15840\guttersxn0\marglsxn1800\marginrsxn1800\margtsxn1440\marginbsxn1440\headery720\footery720\sbkpage\pgncont\pgndec
\plain\plain\f0\fs18\ql\plain\f0\fs18\plain\f1\fs18
Mager\plain\f1\fs18\lang1031\hich\f1\dbch\f1\loch\f1\cf1\fs18\bi milch\plain\f1\fs18
pulver\plain\f0\fs18\par
}
, {\rtf1\stecf23001\ansi\deflang1031\ftnbj\uc1\deff0
{\fonttbl{\f0 \fswiss Segoe UI;}{\f1 \fswiss \fcharset0 Segoe UI;}{\f2 \fnil Arial;}}
{\colortbl ;\red0\green0\blue0 ;\red255\green255\blue255 ;}
{\stylesheet{\f2\fs22 Normal;}{\cs1 Default Paragraph Font;}}
{* \revtbl{Unknown;}}
\paperw12240\paperh15840\margl1800\margr1800\margt1440\margb1440\headery720\footery720\nogrowautofit\deftab720\formshade\nofeaturehrottle1\dntblnsbdb\fet4\ændnotes\aftnrlc\pgbrdrhead\pgbrdrfoot
\sectd\pgwsxn12240\pghsxn15840\guttersxn0\marglsxn1800\marginrsxn1800\margtsxn1440\marginbsxn1440\headery720\footery720\sbkpage\pgncont\pgndec
\plain\plain\f0\fs18\ql\plain\f0\fs18\plain\f1\fs18\lang1031\hich\f1\dbch\f1\loch\f1\cf1\fs18\bi
Laktose\plain\f0\fs18\hich\f0\dbch\f0\loch\f0\cf1\fs18\bi\par
}
```

Nährwerte

per 100 g

1509

361

51

max. 0,3

35,5

1

0,6

0,504

Anwendung

Anwendungsbereich: Zur Herstellung von Joghurt, heißen oder kalten Milchgetränken, als Kaffee- oder Teeweißer. Es verfeinert Desserts, Suppen und Saucen.

Um die Festigkeit eines selbst hergestellten Joghurts zu erhöhen, empfehlen wir die Zugabe von 2 Esslöffeln Magermilchpulver. Zur Milchherstellung 1-2 gehäufte Esslöffel (ca. 12 – 24 g) in 100 ml Wasser einrühren. Für Kaffee, Tee, Suppen oder Saucen nach Geschmack anzuwenden.

Nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten geeignet.

Mehr Informationen

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

