

Apfelpekt, 250 g

12,99 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ballaststoffreich
- Natürlich im Geschmack
- Als Zusatz zum Backen geeignet

Beschreibung

Apfelpekt ist ein getrocknetes Flüssigpektin, welches aus erntefrisch entsafteten und schonend getrockneten Äpfeln hergestellt wird.

Es handelt sich um einen natürlichen, teilweise löslichen Ballaststoff mit hohem Wasserbindungs- und Quellvermögen.

Die hellbraunen bis orangebraunen Flocken haben einen typischen Apfelgeschmack. Apfelpekt wird vorzugsweise in Säften, Joghurt oder Müsli eingerührt und verzehrt.

Ebenso wird Apfelpekt gerne bei der Zubereitung von Backwaren verwendet. Es kann das Teigvolumen erhöhen, das Frischhaltevermögen verbessern und für eine krossere Kruste sorgen.

Inhaltsstoffe

Flüssiges Pektin, getrocknet

Nährwerte

per 100g

ca. 1115 KJ

ca. 1g

ca. 1g

ca. 51g

ca. 46g

ca. 24g

ca. 1,5 g

ca. 3g

Anwendung

Verzehrempfehlung:

Für ein ballaststoffreiches Getränk bis zu dreimal täglich 20 g auf 200 ml Flüssigkeit geben. Die empfohlene Tagesdosis von 60 - 100 g sollte nicht überschritten werden.

In Backwaren wie Brot zusätzlich maximal 2,5 % zum Mehnteil hinzugeben.

Bei Verbrauchern mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr besteht Erstickungsgefahr. Einnahme nur mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002231040
Variante	250 g
PZN Number	16744642
Signal Wort	Nein
EAN	4260658891139
Package Amount	250.000000

