

Magermilchpulver

Ab
4,19 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Erhöht die Festigkeit des Joghurts
- Zur Magermilchherstellung

Beschreibung

Dank der Herstellung mittels Sprühtrocknungsverfahren bleiben die wichtigen Inhaltsstoffe der Milch im Wesentlichen erhalten. Magermilchpulver ist vielseitig einsetzbar: Zur Joghurt- und Milchherstellung, oder zum Kochen und Backen.

Nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten bestimmt.

Inhaltsstoffe

Magermilchpulver (sprühtrocknet)

, Laktose

Nährwerte

pro 100 g

1490 kJ (356 kcal)

0,9 g

0,6 g

51,5 g

51,5 g

35,5 g

1,02

36,1 %

7,34 %

Anwendung

Um die Festigkeit eines selbsthergestellten Joghurts zu erhöhen, empfehlen wir bei der Zubereitung die Zugabe von 2 Esslöffel Magermilchpulver.

Zur Milchherstellung 1 gehäuften Esslöffel (12 g) in 100 ml Wasser einrühren (am besten mit einem Milchaufschäumer umrühren).

Mehr Informationen

Artikelnummer	002230048
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

Varianten

Variante:	60 g
	250 g
	400 g

