

# Erbsenfaser

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

- Ballaststoff
- Geschmacksneutral

## Beschreibung

---

Ballaststoffkonzentrat glutenfrei auf Basis unbehandelter Erbsenschalen. Die feingemahlten Fasern aus der Schale der Erbse haben einen sehr hohen Gehalt an unlöslichen Ballaststoffen (etwa 80 %) und eignen sich durch ihren neutralen Geschmack hervorragend zu Ballaststoffanreicherung von Lebensmitteln. Aufgrund der Fähigkeit große Mengen Wasser und Fett zu binden, ist Erbsenfaser eine wertvolle Zutat beim Kochen. Backwaren bleiben durch den Einsatz von Erbsenfaser länger frisch und luftig locker.

## Inhaltsstoffe

Erbsenfaser

## Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	890 kJ (220 kcal)
Fett	< 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 1,0 g
Kohlenhydrate	5 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	5,0 g
Salz	0,0 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

## Anwendung

### Verzehrempfehlung

Ersetzen Sie beim Backen bis zu 20% der Mehlmenge durch Erbsenfaser. 1 gehäufte Esstabelle entspricht ca. 12 g. Für ein ballaststoffhaltiges Getränk rühren Sie einen gehäuften Esstabelle in 200ml Flüssigkeit.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002230039
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

## Varianten

---

