LOPROFIN STATT EIKLAR

Produkt-Steckbrief

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

Zutaten

Hydroxypropylmethylcellulose.

Bestellinformationen

Kleinste Versandeinheit: 100 g

Nährwerte

Nährwertzusammensetzung	*Einheit*	*100g*	*100ml*
Energie	**kJ**	**748**	**15**
Energie	kcal	187	3,8
Fett	**g**		
Kohlenhydrate	**g**		

Nährwertzusammensetzung	*Einheit*	*100g*	*100ml*
Ballaststoffe	**g**	**94**	**1,9**
davon			