

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			