

## 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     |
|-------------------------|-----------|------------|-----------|
| <b>Energie</b>          | <b>kJ</b> | <b>748</b> | <b>15</b> |
| Energie                 | kcal      | 187        | 3,8       |
| <b>Fett</b>             | <b>g</b>  |            |           |
| <b>Kohlenhydrate</b>    | <b>g</b>  |            |           |

| Nährwertzusammensetzung | Einheit  | 100g      | 100ml      |
|-------------------------|----------|-----------|------------|
| <b>Ballaststoffe</b>    | <b>g</b> | <b>94</b> | <b>1,9</b> |
| davon                   |          |           |            |