

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Fibres-Plus
Ballaststoff Inulin aus der Zichorie
Art.-Nr.: 58761 750 g Dose

Produktbeschreibung:

Fibres-Plus ist ein wasserlöslicher Ballaststoff zur Anreicherung von kalten und warmen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung. Gut verschlossen, kühl und trocken lagern.

Verwendungsmöglichkeiten:

Fibres-Plus ist geschmacksneutral und daher ideal einsetzbar für alle wela-Suppen, Kochpuddinge und unser Getränkpulver Droppi.

Zubereitung:

Die entsprechende Menge Fibre-Plus kann in jeder herkömmlich gekochten Speise eingerührt bzw. einem Getränk zugegeben werden. 10 g Fibres-Plus entspricht ca. 1 gehäuften Esslöffel oder ca. 1 gestrichenen Dosierlöffel.

	vorgeschlagene Portionsgröße	1 Liter fertige Speise
gebundene/ungebundene Suppen	250 ml	
Fibres-Plus	10,0 g	40,0 g
Eintopf	500 ml	
Fibres-Plus	10,0 g	20,0 g
Droppi-Getränke	200 ml	
Fibres-Plus	10,0 g	50,0 g
Kochpudding	150 ml	
Fibres-Plus	10,0 g	67,0 g

Zutaten:

Ballaststoff Inulin aus der Zichorie

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, Lf, Gf, Pa, chKo, SE, PK, okA, InP, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, chKo cholesterinbedachte Kost, SE für Senioren-Ernährung geeignet, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
58761	Ds.	1	KG	0,75	

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	840 kJ	
	208 kcal	
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	8,0 g	
davon Zucker	8,0 g	
Ballaststoffe	88 g	
Eiweiß	0 g	
Salz*	0,25 g	

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

84 Nahrungsergänzungsmittel

Rezeptur:

Rez.-Nr.: 27295 vom 01.03.2019