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.

Anwendung

Zutaten

Hydroxypropylmethylcellulose.

Bestellinformationen

PZN (DE) :
PZN (AT) :
Pharmacode :
Kleinste Versandeinheit : 100 g

NUTRICIA METABOLICS
LIFE-TRANSFORMING NUTRITION

Nährwerte

Nährwertzusammensetzung	Einheit	100g	100ml
Energie	**kJ**	**748**	**15**
Energie	kcal	187	3,8
Fett	**g**	**0**	**0**
davon			
gesättige Fettsäuren	g	0	0
Kohlenhydrate	**g**	**0**	**0**
davon			
Zucker	g	0	0

Nährwertzusammensetzung	Einheit	100g	100ml
Ballaststoffe	**g**	**94**	**1,9**
Eiweiß	**g**	**0**	**0**
davon			
L-Phenylalanin	mg	0	0
Salz	**g**	**1,0**	**0**