

Carobpulver

Zutaten

Carobpulver*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Die süße Alternative zu Kakaopulver. Das Pulver schmeckt süßlich-malzig mit feinherber Note und erinnert an Karamell. Carobpulver wird aus der Frucht des Johannisbrotbaums gewonnen. Es enthält von Natur aus Zucker (ohne Zusatz von Zucker), ist fettarm, reich an Calcium und liefert wertvolle Ballaststoffe.

Herstellung

Carobpulver wird aus den Schoten des Johannisbrotbaumes gewonnen. Die Schoten werden geschrotet und von den Samen getrennt. Anschließend werden die Schoten getrocknet und zu Pulver vermahlen.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

zum Backen, für Desserts und zur Herstellung eines kakaoähnlichen koffeinfreien Getränks

Zubereitungshinweis

1-2 TL Carobpulver in 1 Glas Milch gut verrühren

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Carobpulver

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1266 kJ
Brennwert kcal	302 kcal
Fett	< 0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,10 g
Kohlenhydrate	51,60 g
davon Zucker	31,70 g
Ballaststoffe	37,0 g
Eiweiß	5,00 g
Salz	0,020 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse