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 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.: DE129088402

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse