

# 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

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

## Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

**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  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**