

Magermilchpulver

Gesundheit & Ernährung



- erhöht die Festigkeit des Joghurts
- zur Magermilchherstellung

Dank der Herstellung mittels Sprühtrocknungsverfahren bleiben die wichtigen Inhaltsstoffe der Milch im Wesentlichen erhalten. Magermilchpulver ist vielseitig einsetzbar: zur Joghurt- und Milchherstellung, oder zum Kochen und Backen.

Nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten bestimmt.

Inhaltsstoffe

Mager**milch**pulver (spruehgetrocknet)

Laktose

Anwendungs- und Dosierhinweise

Um die Festigkeit eines selbsthergestellten Joghurts zu erhöhen, empfehlen wir bei der Zubereitung die Zugabe von 2 Esslöffel Magermilchpulver.

Zur Milchherstellung 1 gehäuften Esslöffel (12 g) in 100 ml Wasser einrühren (am besten mit einem Milchaufschäumer umrühren).

Nährwertabelle

	pro 100 g
Brennwert	1490 kJ (356 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	51,5 g
davon Zucker	51,5 g
Eiweiß	35,5 g
Salz	1,02
Eiweißgehalt der Trockenmasse	36,1 %
Aschegehalt der Trockenmasse	7,34 %

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)