



# Fiberfin (resistente Maisstärke) 400g, 400g

FiberFin – natürliches feines ballaststoffhaltiges Mehl



<b>Artikelnummer</b> FM010800200	<b>GTIN-Stück</b>  7 090017 540302	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 090017 540319	<b>eco-ID</b> 114787	
-------------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Sukrin

## Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

USA

## Zutaten

Resistente Maisstärke

*keine Zutatenlegende (100% konventionelle Zutaten)*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

## Allgemeines

FiberFin – natürliches feines ballaststoffhaltiges Mehl.

Fiberfin kann von allen verwendet werden, die

gesünder essen wollen, entweder als

Nahrungsergänzung oder zum Backen und Kochen. Glutenfrei. Kann die Fettverbrennung bis zu 23% erhöhen. Gut für die Verdauung und das Immunsystem.

Als Nahrungsergänzung:

Benutzen Sie FiberFin in Ihrem Müsli, oder mischen Sie es in Saft oder Milch. Ein Esslöffel FiberFin (10 Gramm) gibt Ihnen schneller ein Sättigungsgefühl und stabilisiert Ihren Blutzuckerspiegel. Außerdem erhöht es Ihre Fettverbrennung für den Rest des Tages. Deshalb ist FiberFin ein großartiges Hilfsmittel, wenn Sie abnehmen möchten oder einfach nur versuchen, gesünder zu leben.

Beim Backen:

Wo auch immer Sie Mehl verwenden, können Sie auch FiberFin benutzen. Ersetzen Sie einfach 10-20% des Mehls mit FiberFin. Der Geschmack und das Aussehen sind unverändert! Ersetzen Sie zum Beispiel 7% des Mehls in einem Pizzateigrezept, wird der Ballaststoffgehalt genauso hoch wie in einem Vollkornbrot sein. Außerdem lässt sich der Teig leichter bearbeiten.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓ halal ✓ glutenfrei ✓





# Fiberfin (resistente Maisstärke) 400g, 400g

*FiberFin – natürliches feines ballaststoffhaltiges Mehl*



<b>Artikelnummer</b> FM010800200	<b>GTIN-Stück</b>  7 090017 540302	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 090017 540319	<b>eco-ID</b> 114787	
-------------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Maisstärke

Inverkehrbringer..... Genuss ohne Reue GmbH, Brookstieg 4, D-22145 Stapelfeld

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1114 kJ / 268 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	41,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	48,0 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Becher

Stücke in Packung..... 1

Bezeichnung der Einzelstücke..... Becher

## Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand

 Schokomix (Backmischung) 410 g, 410g FM010100300	 Sesammel (Sesammehl, entölt) 250g, 250g FM010100103
--	--