

# Reinlecithin Pulver

Gesundheit & Ernährung



- reines Naturprodukt
- hält Backwaren länger frisch

Das Reinlecithin Pulver wird zu 100% aus der Sojapflanze gewonnen und ist frei von gentechnisch veränderten Organismen. Die im Reinlecithin enthaltenen Phospholipide aktivieren den Fettstoffwechsel und unterstützen Stoffwechsellvorgänge in Leber, Niere und Galle. Reinlecithin steigert die Lernfähigkeit, unterstützt die Leistungsfähigkeit von Körper und Geist und trägt zur Erhaltung der Nervenschuttschicht bei. Lecithin eignet sich als Zutat zum Backen und Kochen oder pur. Es hält Backwaren länger frisch, unterstützt die Wirkung der Treibmittel und verbessert die Backeigenschaften des Mehls.

## Inhaltsstoffe

Kann Spuren von **Nuessen** enthalten.

**Soja**lecithin E322

## Anwendungs- und Dosierhinweise

Verzehrempfehlung: Pur bei Stress, zur Kräftigung oder bei hoher Beanspruchung täglich 10g.

Anwendung: Bei der Herstellung von Brot und Backwaren kann bei Bedarf einer 500g Mehlmenge bis zu 5 g ( 2 Hobbythekmesslöffel a. 2,5 ml) Reinlecithin Pulver zugegeben werden.

## Nährwertabelle

	pro 100 g
Brennwert	2930 kJ (700 kcal)
Fett	84,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	5,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	33,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

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