

PZN:

19512872

USP's:

- Rote Trauben und Erzeugnisse daraus (Traubenkern-Mehl etc.) besitzen die höchste Konzentration an OPC in der Natur. OPC ist ein sehr starkes Antioxidans.

<h2> Traubenkern-Mehl von Raab Vitalfood </h2>

Raab Bio Traubenkern-Mehl wird aus dem Presskuchen entölter Traubenkerne hergestellt. Der Presskuchen entsteht bei der schonenden Kaltpressung von Kernen sonnengereifter Weintrauben.

Trauben und Erzeugnisse daraus enthalten Oligomere Proanthocyanidine (OPC). Zudem ist Traubenkern-Mehl reich an Ballaststoffen.

<h3> Raab Vitalfood – Nahrungsergänzung in Bioqualität seit 1989 </h3>

Im bayerischen Rohrbach an der Ilm entwickelt, produziert und vertreibt Raab Vitalfood pflanzliche Lebensmittel und Proteine sowie Superfoods und Nahrungsergänzungen in bester Bio Qualität – und das seit 28 Jahren. 2017 wurde das Sortiment um eine pflanzliche Sportlerserie erweitert. Diese ergänzt die bestehende Auswahl an pflanzlichen Proteinen und begleitet Hobby- und Leistungssportler gleichermaßen durch den Trainingsprozess.

<h4> Produktmerkmale & Hinweise </h4>

 Hergestellt in Deutschland

 Aus kontrolliert biologischem Anbau

Farbe und Geschmack können variieren, da es sich um ein Naturprodukt handelt, das jahreszeitlichen Schwankungen unterliegt.

Kühl, trocken und gut verschlossen lagern.

<h5> Netto-Füllmenge </h5>

Inhalt = 300 g

<h6> Zutaten </h6>

100% Traubenkern-Mehl teilentölt (aus kontrolliert biologischem Anbau).

<h7> Verzehrempfehlung </h7>

Ersetzen Sie ca. 7% herkömmliches Mehl durch Traubenkern-Mehl und erleben Sie den leicht nussigen Geschmack. Bio Traubenkern-Mehl z.B. als Backzutat für Brot, Brötchen, Pizza, Kuchen, Suppen, Desserts oder als Beigabe zu Joghurt, Quark oder Müsli.

<h8> Nährwerte </h8>

Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	665 kJ / 158 kcal
Eiweiß	9,5 g
Kohlenhydrate	17,2 g

- davon Zucker	5,4 g
Fett	5,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,8 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,5 g
Ballaststoffe	58,3 g
Natrium	0,008 g
Polyphenole (OPC)	2,2 g
BE	1,4