



Bio-Kokosmehl

Reich an Ballaststoffen, glutenfrei



Dieses erstklassige, pulverfeine Kokosmehl wird aus dem frischen, teilentölten Fruchtfleisch von Kokosnüssen aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Es ist eine ausgezeichnete Alternative zu herkömmlichem Getreidemehl. Wer auf seine Ernährung achten muss oder möchte, kann mit angepassten Rezepten Teige für Kuchen, Gebäck und sogar Brot ganz einfach zu 100 % mit diesem glutenfreien, ballaststoffreichen Kokosmehl herstellen. Auch bei klassischen Backrezepten lassen sich bis zu 25 % des Mehls durch Kokosmehl ersetzen, um zusätzliche Ballaststoffe und Proteine zu erhalten und Zucker einzusparen. Mit einem Hauch natürlicher Süße und seinem frischen, leicht exotischen Aroma verfeinert Kokosmehl viele Gerichte. Es eignet sich auch hervorragend zum Binden von Soßen sowie als zusätzliche Ballaststoffquelle in Joghurts, Müslis oder Protein-Shakes.

Zutaten: 100 % Kokosnussmehl aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	1441 kJ/348 kcal
Fett	12 g
- davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	22 g
- davon Zucker	21 g
Ballaststoffe	43 g
Eiweiß	16 g
Salz	0,13 g



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Trocken und gut verschlossen lagern.

Inhalt 1 kg

Art.-Nr.: 671

Eti0717