



PALEO BITES- PALEO CSOKOLÁDÉ ÍZŰ PUDINGPOR édesítőszerekkel

Leírás: A pudingporból kizárólag víz hozzáadásával csokoládé ízű puding készíthető főzéssel. A puding önmagában is kiváló és krémalapként is felhasználható.

Elkészítési javaslat: Elkészítési javaslat 1 adagra: 4 púpozott evőkanál (40 g) pudingport keverj csomómentesre 110 ml melegvízzel. Keverés mellett sűrítsd be, és adagold pohárba.

További receptekért látogass el honlapunkra és FB oldalunkra!



Összetevők: édesítőszer: eritrit, sztevia; kókusztejpör, tápióka keményítő, zsírszegény kakaópor 13%, bambuszrost, malanga liszt.

	Átlagos tápérték 100 g pudingporban
Energia:	1121 kJ / 268 kcal
Zsír:	10,4 g
amelyből telített zsírsavak:	9,3 g
Szénhidrát:	67,6 g
amelyből cukrok	2,4 g
Rost:	13,8 g
Fehérje:	4,3 g
Só:	0,07 g

Nettó tömeg: 160 g

Minőségét megőrzi gyártástól számított 4 hónap.

Tárolás: száraz, hűvös helyen.

Forgalmazó: Tortafaló Kft., 1047 Bp., Gárdi Jenő u.14. www.paleobites.hu

Egyedi EAN: 5999882131849

TORTAFALÓ KFT.

H-1047 Budapest, Gárdi Jenő utca 14.
t: +36 70 382 1069 | e: info@tortafalo.hu
www.paleobites.hu