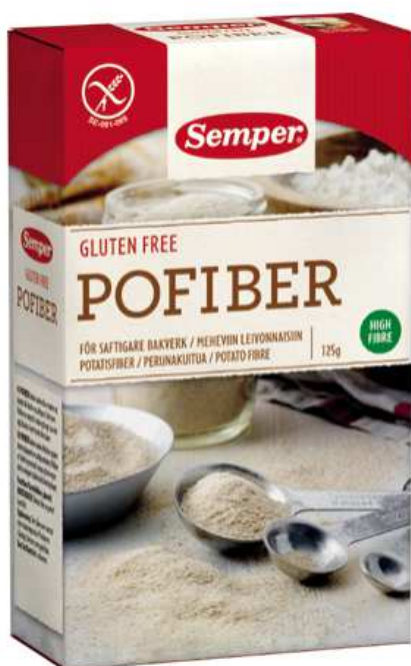


Semper

GLUTENFRI

**Näringsinnehåll per 100 gram**

| | |
|------------------------|--------|
| Energivärde, kJ | 905 |
| Energivärde, kcal | 221 |
| Fett, g | 0,3 |
| - var av mättat, g | <0,1 g |
| Kolhydrat, g | 17 |
| - varav sockerarter, g | <0,1 g |
| Fiber, g | 65 |
| Protein, g | 5,0 |
| Salt, g | 0,03 |

Pofiber

Mixer

Genom en speciell tillverkningsmetod, utan kemiska tillsatser, renas och torkas potatisens fruktkött. Resultatet är en produkt som innehåller 70% kostfiber av vilka två tredjedelar utgörs av pektin och hemicellulosa, resten är cellulosa och lignin. Ungefär en tredjedel av kostfibrerna är vattenlösliga. Pofiber är således en kombination av olösliga tarmfibrer och lösliga ämnesomsettningsfibrer.

Tarmfibrer (t.ex. cellulosa) ökar tarminnehållets volym och påskyndar passagen genom tarmen. Ämnesomsettningsfibrer däremot medför att näringen tas upp långsammare. Detta förhindrar en alltför kraftig höjning av blodsockerhalten, vilket har betydelse för bl.a. diabetiker. Pektin är en typisk ämnesomsettningsfiber.

Pofiber har positiva egenskaper för praktiskt taget all bakning och matlagning. Genom att den effektivt binder stora mängder vätska blir maten och brödet både godare och saftigare. Då Pofiber är finfördelat och neutralt i smak, lukt och färg kan det även användas i vitt bröd och kaffebröd. Pofiber fungerar dessutom utmärkt som ersättning för ströbröd t.ex. vid panering eller i köttbullar.

Fördelar:

- Högt kostfiberinnehåll
- Påverkar positivt konsistens och smak på bröd och mat
- Neutral smak, lukt och färg
- Lågallergent
- Hög och snabb vattenbindnings- och hållande förmåga
- Frys- och värmestabil
- Naturlig produkt utan tillsatser
- Gjord på svensk potatis

Ingredienser: Torkade fibrer av potatis.

1 dl Pofiber = ca 17 g

Förpackning: 125 g
Artikelnummer: 8057

Allergiinformation

 Glutenfri