

ALLNUTRITION IN JELLY Raspberry 1000 g



Preis:13,74 €

Beschreibung im Wörterbuch

Einheitspreis	1 kg
Form	Zuckerfreie Marmelade
Inhalt	1 kg
Kategorie	Diätetische Lebensmittel
Marke Hersteller	ALLNUTRITION
Versand	in 48h

Produktbeschreibung

Merkmale ALLNUTRITION RASPBERRY IN JELLY ist eine andere Bezeichnung für Himbeeren in Gelee, auch Fruzelina genannt. Himbeere in Gelee hat eine leichte, leicht an Gelee erinnernde Konsistenz, in die wir saftige Himbeeren getaucht haben. Unser Fruzelina wird nur aus Früchten höchster Qualität hergestellt. Sie können RASPBERRY IN JELLY auf viele verschiedene Arten verwenden. Als Zugabe zu Waffeln und Pfannkuchen, Eis, Schlagsahne, Konditoreimischungen, Knödeln, Nudeln, Reis. Alle Früchte wurden frisch und sorgfältig vor der Verarbeitung ausgewählt. **Wirkung** Eigenschaften von Himbeeren - Eine Reihe von Vitaminen und Mineralien-reich an Vitaminen einschließlich C, e, b1, b2, b6 sowie viele Mineralien: Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen. - Immunsystem-vorteilhaft für das Immunsystem, dank der Pigment-Anthocyane, die die natürlichen Abwehrkräfte des Körpers stärken. - Darmregulierung - enthält einen hohen Anteil an Pektin oder Ballaststoffen, die zur Regulierung des Darms und zur Aufrechterhaltung des Gleichgewichts der Darmflora beitragen. -Natürliche Antioxidantien- Enthält einen hohen Anteil an Polyphenolen, einer wertvollen Quelle von Antioxidantien, die die schädlichen Auswirkungen der freien Sauerstoffradikale reduzieren und so den Körper vor der Entwicklung verschiedener Krankheiten schützen. **Empfohlene Portion** Wann immer Sie Lust haben! Enthält natürlich vorkommende Zucker. Nicht verwenden, wenn Sie auf einen der Inhaltsstoffe des Produkts allergisch sind. Der Verzehr übermäßiger Mengen kann eine abführende Wirkung haben. Die Verdunkelung des Produkts während der Lagerung ist ein natürliches Phänomen. Kann glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch, Sellerie und verwandte Erzeugnisse enthalten. Trocken bei 2°C bis 25°C lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei 2°C bis 10°C aufbewahren. Innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.