

Laktosefreies Trockenmilcherzeugnis aus Magermilch

- Inhalt: 550g (in 2-Liter Dose)
- Ergibt: 4,16 Liter
- Textur: Pulver
- Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius
- Geöffnete Produkte: Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschließen.
Nicht direkt aus dem Behältnis essen (Kontamination), dann kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden.
Vermeiden von Temperaturschwankungen, beugt Feuchtigkeitsbildung vor.
- MHD: 10 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (INDOSA pro-VAC) verschlossen.

Nährwerte pro 100g:

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast- stoffe
Laktosefreies Trockenmilch- ereugnis aus Magermilch	1520 / 360	1,0g	0,6g	50,4g	50,4g	35,8g	0,92g	0,0g

- Zutaten: Magermilch, Enzym (Lactase)
- Zubereitung: 33g Pulver in 250ml Wasser einrühren