

Konjak-Shirataki-Reis ist eine glutenfreie und kalorienarme Pasta. Konjak-Nudeln ermöglichen Ihnen im Gegensatz zu herkömmlichen Nudeln die Zubereitung gesunder Mahlzeiten und eine kohlenhydratarme Ernährung. Sie eignen sich perfekt für jede Diät oder einfach zur Aufrechterhaltung gesunder Gewohnheiten.

DESCRIPCIÓN

Traditionelle Nudeln enthalten einfache Kohlenhydrate, die sich in unserem Körper ansammeln können und den Körperfettabbau erschweren. Außerdem enthält es Gluten, das bei manchen Menschen zu Darmbeschwerden führen kann.

Was wäre, wenn jetzt eine neue Nudelsorte möglich wäre, mit ähnlichen Geschmacks- und Textureigenschaften, aber ohne deren Nachteile?

Mit den gesunden Eigenschaften der Konjakpflanze ist das möglich. Das kann dieser Reis für Sie tun:

- * SIE HELFEN BEI DER GEWICHTSABNAHME: Laut EFSA (Europäische Gesundheitsagentur) ist der Verzehr von Glucomannan förderlich für die Gewichtsabnahme.
- * GESCHMACK UND TEXTUR SEHR ÄHNLICH ZU TRADITIONELLEN PASTA
- * GESUNDE LEBENSMITTEL, QUALITÄTSZUTATEN UND 100 % PFLANZLICH
- * KOHLENHYDRATFREI, GLUTENFREI UND ALLERGENFREI
- * FÜR JEDE DIÄT GEEIGNET.

Zutaten: gereinigtes Wasser, Amorphophallus-Konjak (3,6 %), Stabilisator (E526).

Enthält kein Allergen.

Vorbereitung:

? Da es sich um Instantnudeln handelt, sind sie sofort verzehrfertig.

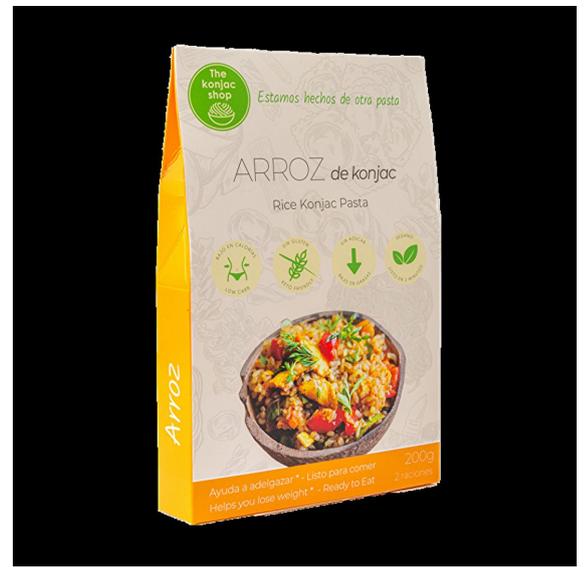
? Öffnen Sie die Verpackung und fügen Sie eine Soße hinzu oder fügen Sie die Nudeln dem Rezept hinzu, das Sie zubereiten möchten.

? Es ist nicht notwendig, sie zu klären.



KONJAC-REIS 200 g

EAN: 8437026851019 FABRICANTE: THE KONJAC SHOP



Achtung: Das Kochen der Nudeln verändert ihre Konsistenz nicht. Aus diesem Grund können Sie es bei Bedarf so lange kochen, wie es für die Zubereitung Ihres Rezepts erforderlich ist.

Erhaltung:

? An einem kühlen, trockenen Ort bei Raumtemperatur aufbewahren

? Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und maximal 3 Tage aufbewahren. Nicht einfrieren

Nährwert-Information:

	Pro100g	%IDR*
Energie	29 kJ/7 kcal	0,4 %
Fette	<1g	1,4 %
Davon gesättigt	<0,02g	0,1 %
Kohlenhydrate	0,5g	0,2 %
Davon Zucker	<0,5g	0,6 %
Ballaststoffe	2,6g	10,4 %
Eiweiß	<2g	4 %
Salz	0,07	1,2 %

