

## Konjac Glucomannan Pulver

Cat. No. EXTZ-228

Lot. No. (See product label)

### **Einleitung**

#### **Beschreibung**

Konjac-Glucomannan-Pulver, auch bekannt als Konjac-Mehl oder Konjac-Gummi, ist eine völlig natürliche, geruchlose und lösliche Faser mit NULL Netto-Kohlenhydraten. Es wird als kohlenhydratarmer Verdicker für Saucen, Soßen, Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Puddings und Füllungen verwendet.

### **Produktinformation**

#### **Form**

Pulver