|  |
| --- |
|  |
| ***PZN:* 092 862 45**  ***USP’s:***  - **Rote Trauben und Erzeugnisse daraus (Traubenkern-Mehl etc.) besitzen die höchste Konzentration an OPC in der Natur. OPC ist ein sehr starkes Antioxidans.**  **<h2> Traubenkern-Mehl von Raab Vitalfood </h2>** Raab Bio Traubenkern-Mehl wird aus dem Presskuchen entölter Traubenkerne hergestellt. Der Presskuchen entsteht bei der schonenden Kaltpressung von Kernen sonnengereifter Weintrauben.  Trauben und Erzeugnisse daraus enthalten Oligomere Proanthocyanidine (OPC). Zudem ist Traubenkern-Mehl reich an Ballaststoffen.  **<h3>** **Raab Vitalfood – Nahrungsergänzung in Bioqualität seit 1989 </h3>**  Im bayerischen Rohrbach an der Ilm entwickelt, produziert und vertreibt Raab Vitalfood pflanzliche Lebensmittel und Proteine sowie Superfoods und Nahrungsergänzungen in bester Bio Qualität – und das seit 28 Jahren. 2017 wurde das Sortiment um eine pflanzliche Sportlerserie erweitert. Diese ergänzt die bestehende Auswahl an pflanzlichen Proteinen und begleitet Hobby- und Leistungssportler gleichermaßen durch den Trainingsprozess.  **<h4>** **Produktmerkmale & Hinweise </h4>**  <li> Hergestellt in Deutschland  <li> Aus kontrolliert biologischem Anbau  <br><br>  Farbe und Geschmack können variieren, da es sich um ein Naturprodukt handelt, das jahreszeitlichen Schwankungen unterliegt.  Kühl, trocken und gut verschlossen lagern.  **<h5>** **Netto-Füllmenge </h5>**  Inhalt = 300 g  **<h6>** **Zutaten </h6>**  100% Traubenkern-Mehl teilentölt (aus kontrolliert biologischem Anbau).  **<h7>** **Verzehrempfehlung </h7>**  Ersetzen Sie ca. 7% herkömmliches Mehl durch Traubenkern-Mehl und erleben Sie den leicht nussigen Geschmack. Bio Traubenkern-Mehl z.B. als Backzutat für Brot, Brötchen, Pizza, Kuchen, Suppen, Desserts oder als Beigabe zu Joghurt, Quark oder Müsli.  **<h8>** **Nährwerte </h8>**   | **Nährwerte** | **pro 100 g** | | --- | --- | | Brennwert | 665 kJ / 158 kcal | | Eiweiß | 9,5 g | | Kohlenhydrate | 17,2 g | | - davon Zucker | 5,4 g | | Fett | 5,7 g | | - davon gesättigte Fettsäuren | 1,4 g | | - davon ungesättigte Fettsäuren | 0,8 g | | - davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 3,5 g | | Ballaststoffe | 58,3 g | | Natrium | 0,008 g | | Polyphenole (OPC) | 2,2 g | | BE | 1,4 | |