|  |
| --- |
|  |
| ***PZN:***124 799 47***USP’s:***- **Spinat ist ein heimisches Superfood mit zahlreichen Vitalstoffen, die im getrockneten Spinatpulver konzentriert vorliegen.****<h2> Spinat von Raab Vitalfood </h2>**Raab Bio Spinatpulver ist reich an Eisen, Kalium, Folsäure, Mangan und Vitamin K und enthält Vitamin C und Calcium. Vitamin K und Calcium werden für die Erhaltung normaler Knochen benötigt. Mangan trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. Die enthaltene Folsäure trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei und verringert Müdigkeit und Ermüdung. Das Pulver ist somit optimal geeignet, Speisen und Getränke mit Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen anzureichern und aufzuwerten.**<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> Für Vegetarier und Veganer geeignet<li> Gluten- und laktosefrei<li> Bio-Kennzeichnung: DE-ÖKO-001 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft<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 = 210 g**<h6>** **Zutaten </h6>**100 % Spinatblattpulver (aus kontrolliert biologischem Anbau).**<h7>** **Verzehrempfehlung </h7>**Bio Spinatpulver ist in der Küche vielseitig verwendbar z.B. für grüne Smoothies und Gemüsesäfte, Salatsoßen, Suppen und vieles mehr. Für einen Smoothie rühren Sie etwa 2 EL (12 g) des Pulvers in 500 ml Flüssigkeit ein. Das Pulver eignet sich auch hervorragend zum Färben von Nudel-, Kuchen- oder Pizzateig. Nehmen Sie täglich 2 EL (à 6 g) zu sich, um von den oben genannten Wirkungen zu profitieren.**<h8> Nährwerte </h8>**

| **Nährwerte** | **pro 100 g (NRV)** | **pro 12 g \* (NRV)** |
| --- | --- | --- |
| Energie | 1261 kJ / 299 kcal | 135 kJ / 32 kcal |
| Fett | 3,9 g | < 0,5 g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g | < 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 29 g | 3,5 g |
| - davon Zucker | < 0,5 g | < 0,5 g |
| Ballaststoffe | 10 g | 1,2 g |
| Eiweiß | 32 g | 3,9 g |
| Salz | 2,2 g | 0,27 g |
| Vitamin K | 464 µg (619 %) | 55 µg (74 %) |
| Vitamin C | 119 mg (149 %) | 14 mg (18 %) |
| Folsäure | 1880 µg (940 %) | 226 µg (113 %) |
| Kalium | 5900 mg (295 %) | 708 mg (35 %) |
| Calcium | 1700 mg (213 %) | 204 mg (26 %) |
| Mangan | 14 mg (700 %) | 1,7 mg (84 %) |
| Eisen | 89 mg (636 %) | 11 mg (76 %) |
| \* entspricht einer Portion / NRV: Prozent der Nährstoffbezugswerte |  |  |

 |