



Formblatt  
Produktkurzinformation

Revision **02**  
gültig ab 01.03.2025

Artikel: 0327  
Bezeichnung: **Inulin, bio 600g**  
PZN: PZN-19461241  
EAN: 4251023903274

## Produktinformation

### Produktbeschreibung

Prebiotisches Lebensmittel mit Inulin aus der Agave

Inulin ist ein natürlicher, probiotischer Ballaststoff und dient der Aufwertung einer oftmals ballaststoffarmen Ernährung. Die Ballaststoffe im Inulin regulieren die Darmtätigkeit und führen zu einer Anreicherung der *Bifidobakterien* im Dickdarm. Auf diese Weise trägt Inulin zur Verbesserung der Darmflora bei.

### Zusammensetzung

**Zutaten:** 100% Inulin, aus kontrolliert biologischem Anbau  
Vegan sowie von Natur aus frei von Laktose und Gluten.

### Anwendung

**Verwendung:** Täglich 15 g Pulver (ca. 3 gehäufte Teelöffel) in ein beliebiges Getränk (ca. 200ml), in Müsli, Quark, Joghurt oder Süßspeisen einrühren. Anschließend genügend Flüssigkeit nachtrinken. Auch zum Binden von Speisen gut geeignet.

**Hinweis:** Beim Verzehr von Ballaststoffen auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr achten!  
Das Pulver sollte trocken und lichtgeschützt aufbewahrt werden.



Formblatt  
Produktkurzinformation

Revision **02**  
gültig ab 01.03.2025

Artikel: 0327  
Bezeichnung: **Inulin, bio 600g**  
PZN: PZN-19461241  
EAN: 4251023903274

### Nährwertinformationen

| Nährwerte*                  | pro 100 g        | pro 15 g       |
|-----------------------------|------------------|----------------|
| Brennwert                   | 1213 kj/290 kcal | 182 kj/44 kcal |
| Fett                        | <0,1 g           | <0,1 g         |
| davon gesättigte Fettsäuren | <0,1 g           | <0,1 g         |
| Kohlenhydrate               | 51,1 g           | 7,67 g         |
| davon Zucker                | 49,6 g           | 7,44 g         |
| Ballaststoffe               | 42,4 g           | 6,36 g         |
| Eiweiß                      | 0,1 g            | <0,1 g         |
| Salz                        | <0,1 g           | <0,1 g         |
| Broteinheiten               | 4,26 BE          | 0,64 BE        |

\* Die Analysedaten sind Durchschnittswerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.