www.jonova.de

Jo NOVA Instant-Andickungspulver ist eine schnell lösliche Kartoffelstärke. Für kalte und warme Speisen, Suppen, Saucen und Getränke geeignet. Die gewünschte Konsistenz kann leicht durch Anpassen der Dosierung erreicht werden.

Jo NOVA Instant-Andickungspulver hat einen reinen, neutralen Geschmack. Es klumpt nicht, lässt sich schnell und einfach einrühren. Die angedickten Flüssigkeiten sind stabil bei hohen Temperaturen, Mikrowellenerwärmung und niedrigem ph-Wert. Sie sind gefrier- / taustabil und über mehrere Stunden gekühlt lagerfähig.

Jo NOVA Instant-Andickungspulver ist ein GMO freies Produkt, glutenfrei, nicht allergen, Kosher und Halal zertifiziert. Für die diätetische Behandlung von Patienten mit Schluckstörungen geeignet.

Jo *NOVA* GmbH
Ihr Ernährungspartner
Monreposstraße 55
71634 Ludwigsburg

T.: 07141-6422970 / F.: 07141-64229725
www.jonova.de / info@jonova.de

Jo NOVA

ANDICKUNGS-PULVER

Instant-Pulver zum Andicken von kalten und warmen Speisen und Getränken

NEUTRAL

www.jonova.de

Zutaten: 100% Kartoffelstärke

Zubereitung für 100 ml Flüssigkeit:

nektarartig, leicht flüssig	1 gestrichener Esslöffel
honigartig, zähflüssig	1,5 gestrichene Esslöffel
puddingartig, leicht fest	2 gestrichene Esslöffel

Zubereitung für 100 g pürierte Speise:

breiartig, zähflüssig	1 gestrichener Esslöffel
puddingartig	1,5-2 gestrichene Esslöffel

Analyse	**pro 100g**
physiologischer Brennwert	1596 kJ (380 kcal)
Eiweiß	0-1 g
Kohlenhydrate	93 g
- davon Zucker	n/a
- davon Stärke	93 g
Fett	0-1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	n/a
Natrium	0,5g

Inhalt / Contents:
℮ **400 g / 0.88 lbs**
Artikelnummer: 10012

PZN: 10965678

Kühl und trocken lagern. LOT-Nr. / Mindestens haltbar bis Ende: Siehe Dosenboden.