



## HEALTH 630 - Walnusspulver auf Haferfaser

Schonend hergestelltes Walnusspulver auf Ballaststoffträger

### Einsatzmöglichkeiten:

- Backwaren
- Snacks und Riegel
- Milchprodukte
- Cerealien
- Fertiggerichte

### Ihre Vorteile/Nutzen:

- industriell einsetzbares Walnusspulver auf Haferfaser
- rein pflanzlich
- 27% mehrfach ungesättigte Fettsäuren im Produkt
- hergestellt aus Non-GMO Rohstoffen\*

### Positive Effekte Walnussmark auf Haferfaser:

- wertvolles Nährwertprofil der Walnuss
- ungesättigte Fettsäuren als wertgebende Bestandteile
- Verhältnis LA/ALA 1:5
- Ballaststoffquelle
- Kombination aus Geschmack und Funktionalität

### Produktinformation:

**Verkehrsbezeichnung:** Walnusspulver aus Walnussmark, gesprüht auf Trägerstoff Haferfaser

**Zusammensetzung:** Walnussmark, Haferfasern