



naturally  
**VEGAN**  
Serviervorschlag

**>40% PROTEIN  
GLUTENFREI**



# HASELNUSSMEHL

AUS GERÖSTETEN HASELNÜSSEN/ ARTIKELNUMMER 50730500

Mit dem feinen Haselnusspulver bietet Lemke ein protein- und geschmacksreiches Mehl an. Sein intensiver Nussgeschmack und seine feine Textur werden für glutenfreies Gebäck, Müsli und Smoothies verwendet.

Nährwerte pro 100g	
Energie	1759 kJ (421 kcal)
Fett	18 g
davon ungesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	10 g
Ballaststoffe	19 g
Eiweiß	44 g
Salz	<0,01 g






**ZUTATEN:**  
100 % entölte HASELNÜSSE

## MINDESTHALTBARKEIT

9 Monate (ungeöffnet)  
6 Monate (Restlaufzeit)

## EIGENSCHAFTEN

Reiner typischer Geschmack nach gerösteten Haselnüssen.

-  geröstet
-  entölt
-  pulverförmig, fein
-  backstabil
-  wasserlöslich

## VERWENDUNG

Zum direkten Verzehr oder Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie (z.B. in Gebäck, Müsli, Getränken).

## LAGERUNG

Kühl und trocken lagern.  
max. 20°/70% Luftfeuchtigkeit

## VERPACKUNG

 Papiersack mit Inlay 20 kg

AUSSEN DUFTE,  
INNEN **Lemke**

30.01.2020

Georg Lemke GmbH & Co. KG  
Späthstraße 31-32 | D-12359 Berlin  
www.lemke.de



MADE in  
BERLIN  
since 1902