

Slendier

Zubereitung: 1. Flüssigkeit abgießen. 2. Unter fließendem Wasser gut abspülen. 3. Für eine Minute in heißem Wasser ziehen lassen, dann Wasser abgießen. 4. Mit Pastasauce servieren, oder als Pfannengericht, Suppe oder Salat zubereiten.

Tipp: Ausreichend Sauce verwenden und mit der Pasta gut verrühren.

Slendier Fettuccine-Style wird aus einem Wurzelgemüse mit dem Namen Konjak hergestellt. Konjak wird bereits seit Jahrhunderten in asiatischen Ländern verzehrt und ist dort im Rahmen von kalorienarmer Ernährung sehr beliebt. Konjak ist kalorienarm, reich an pflanzlichen Ballaststoffen. Fettfrei, zuckerfrei und vegan. Slendier Fettuccine-Style sind bereits vorgekocht und dadurch schnell und einfach zuzubereiten. Hinweis: Beim Öffnen der Verpackung riecht das Produkt leicht nach Fisch, dieses ist normal und stellt keinen Qualitätsmangel dar. Durch das Abspülen unter fließendem Wasser vergeht dieser Geruch und findet sich im zubereiteten Gericht nicht wieder.

**ZUTATEN**

Gereinigtes Wasser, Bio-Konjak (5,1%), Festigungsmittel: Calciumhydroxid.

Wir empfehlen 1-2 Gläser Wasser à 200 ml zu einer Portion von 125 g zu trinken. Das Produkt bitte kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnete Packungen in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Nicht einfrieren!

400 g Füllmenge / 250 g Abtropfgewicht

**NÄHRWERTE**

Portionen pro Packung: 2	Per 100g	Per 125g pro Portion
Energie	34 kJ / 8 kcal	43 kJ / 10 kcal*
Fett	<0,1g	<0,1g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1g	<0,1g
Kohlenhydrate	<1g	<1g
davon Zucker	<0,1g	<0,1g
Ballaststoffe	5g	6,3g
Eiweiß	<1g	<1g
Salz	0g	0g



Scannen Sie mich für leckere und kalorienarme Rezeptideen!

Treten Sie der Slendier-Gemeinde bei  
[www.slendier.de](http://www.slendier.de) [www.slendier.at](http://www.slendier.at)

Mindestens haltbar bis

15022016

facebook.com/Slendier






**VEGAN**

Slendier



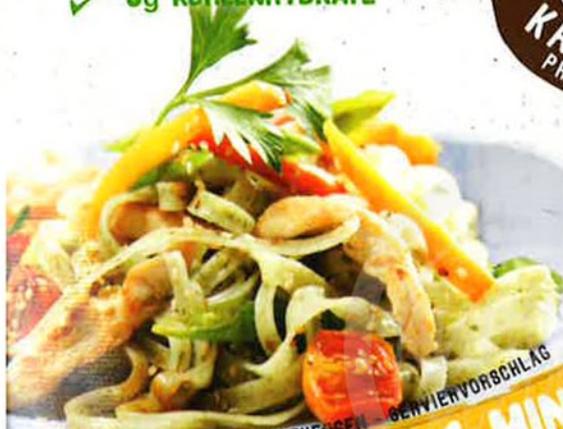
NR-BIO 01  
 NET EUROPESE LANDBOUW  
 / AGRICULTURE NON-EU

# FETTUCCINE

## AUF BASIS VON BIO KONJAKWURZEL STYLE

- ✓ KALORIENARM
- ✓ QUELLE FÜR BALLASTSTOFFE
- ✓ FETTFREI
- ✓ GLUTENFREI
- ✓ 0g KOHLENHYDRATE

NUR  
**10**  
 KALORIEN  
 PRO PORTION



SHIRATAKI

VERZEHRFERTIG IN NUR 1 MINUTE!

NUR NOCH PASTASAUCE HINZUFÜGEN. GEBIENVORBSCHLAG

(2 PORTIONEN)  
Zubereitung auf Basis von Konjakwurzel

**400G** FÜLLMENGE

**250G** ABTROPFGEWICHT