



Ernährung: Das Eiweißpulver als Multitalent

Von *Schuetz*

Erstellt am 12 Dez 2014 - 05:43

Es gibt nur sehr wenige Low Carb Bücher auf dem Markt in Deutschland „mit Eiweißpulver-Rezepten“ und die Kochbücher der Autoren unterscheiden sich von den üblichen Low Carb Büchern. Bildgestaltung mit freundlicher Genehmigung von de.photofacefun.com.

Das Eiweißpulver wird von Sportlern „eigentlich“ für den Muskelaufbau benutzt, es eignet sich aber auch zum Backen und Kochen in einer kohlenhydratarmen Ernährung. Man bekommt dieses Pulver in allen möglichen Geschmacksrichtungen (auch mit neutralem Geschmack) und kaufen kann man es in Sportgeschäften, Bodybuildershops, großen Supermärkten und Reformhäusern. Wer mehr Infos über das Eiweißpulver erfahren möchte, gibt dieses Wort einfach als Suchfunktionswort ein.

In der kohlenhydratarmen Küche gilt das Eiweißpulver als Multitalent.

Eiweißpulver als Mehlersatz wird immer beliebter in der Low Carb Ernährung, das Pulver hat je nach Firma einen Kohlenhydratwert von zirka 0,8 bis 5,0 pro 100 g.

- Bücher siehe Sabine Beuke, Heike Führ und Jutta Schütz.

Firmeninformation:

Jutta Schütz (Autorin, Journalistin, Psychologin, Dozentin, Mentorin) schreibt Bücher, die anspornen, motivieren und spezielles Insiderwissen liefern. Weitere Informationen zur Autorin und ihren Büchern findet man in den Verlagen: Rosengarten-Verlag, FIT GESUND SCHOEN, BoD und tredition, sowie im Kultur-Netzwerk (Kommunikationsplattform für Kunst, Literatur, Musik, Film, Bühne, Entertainment und Medien).

Pressekontakt:

Jutta Schütz

D-33611 Bielefeld

info.schuetz09@googlemail.com [1]

www.jutta-schuetz-autorin.de/ [2]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 25 Jun 2019 - 19:30): <https://www.medcom24.de/node/19778>

Links:

[1] <mailto:info.schuetz09@googlemail.com>

[2] <http://www.jutta-schuetz-autorin.de/>



Ernährung: Das Eiweißpulver als Multitalent

Veröffentlicht auf medcom24 (<https://www.medcom24.de>)
