

Produktinformationen "Fruchtaufstrich Erdbeere 260g"

glutenfrei

laktosefrei

ohne Gentechnik

ohne Zuckerzusatz

vegan

Fruchtaufstrich Erdbeere mit 80% Frucht

Der pure Fruchtgenuss, liebevoll eingekocht! Ausschließlich gesüßt mit SUKRIN statt Zucker.

Nur das Beste aus der Natur:

In unseren Fruchtaufstrich packen wir nur die erlesensten Erdbeeren und die zarte Süße von Sukrin, anstatt herkömmlichem Zucker und erreichen somit einen einzigartig hohen Fruchtanteil von 80 % bei voller Süße.

Durch den Verzicht auf Zucker kann es mit der Zeit zum Absetzen von Fruchtsaft kommen. Bitte rühre deinen Fruchtaufstrich einfach gelegentlich um, damit er wieder perfekt streichfähig ist.

Kalorienarme Vitaminbombe

Die „Königin des Gartens“ verführt schnell zu ein paar Vitaminen.

Die roten Früchte sind lecker und gesund! Erdbeeren haben auf Grund ihres hohen Wassergehalts nur sehr wenige Kalorien und mit 62 mg/100 g enthalten sie mehr Vitamin C als Zitrusfrüchte.

Warum eigentlich Fruchtaufstrich?

Allgemein werden Gelees, Konfitüren oder Fruchtaufstriche unter dem Begriff Marmelade zusammengefasst. Doch wieso ist unsere "Marmelade" eigentlich ein Fruchtaufstrich? In der Konfitüren-Verordnung findet man die Antwort, denn dort sind die jeweiligen Zusammensetzungen und Fruchtanteile sowie ein Zuckergehalt von mindestens 55% genaustens geregelt. Brotaufstriche aus Früchten, die mit alternativen Süßungsmitteln wie z.B. mit Agavendicksaft oder wie in unserem Fall mit Erythrit+Stevia hergestellt werden, fallen nicht unter die Konfitüren-Verordnung. Sobald also kein Zucker mehr zugesetzt ist, dürfen diese Fruchterzeugnisse nicht mehr als Marmelade, Gelee oder Konfitüre bezeichnet werden und tragen deshalb den Namen Fruchtaufstrich.

Lust auf Abwechslung?

Unsere Fruchtaufstriche findest du auch in den Sorten Aprikose, Waldfrucht Sauerkirsche und Pflaume.