

sukrin**SUKRIN:1, 250g***Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!*

Artikelnummer FM010300111	GTIN-Stück  7 09 00 17 54 13 23	GTIN-Verpackung	eco-ID 134403	
-------------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Sukrin**Herkunft**

Dänemark (DK)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Dänemark

Zutaten

Süßungsmittel: Erythritol

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Allgemeines**

- 0 Kalorien
 - 0 Glykämischer Index
 - schmeckt und sieht aus wie Zucker
 - gewonnen aus natürlicher Quelle
 - zahnfreundlich
 - sehr gut verträglich
 - ideal verwendbar
- zum Süßen, Kochen und Backen, für Logi, Low-Carb, Atkins und Glyx
- figurfreundlich
 - Sukrin enthält keine Kalorien und keine anrechenbaren Kohlenhydrate

Besonderheiten

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>
<http://sukrin.org/de/sukrin/warum/>

Rezept, Zubereitung

schnelles Apfeldessert:

Äpfel, je nach Geschmack geschält oder ungeschält, achteln. Apfelstücke in einer feuerfesten Form verteilen. Mit Sukrin, Zimt und Mandeln bestreuen. 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad backen, bis die Äpfel weich sind.

Falls erwünscht, mit Vanillequark, Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.

<http://sukrin.org/de/rezepte/>

Verarbeitungshinweis

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>
<http://sukrin.org/de/sukrin/backen/>

Verwendung

<http://sukrin.org/de/rezepte/>

sukrin**SUKRIN:1, 250g***Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!*

Artikelnummer FM010300111	GTIN-Stück  7 09 00 17 5413 23	GTIN-Verpackung	eco-ID 134403	
-------------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Zubereitung

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>
<http://sukrin.org/de/sukrin/backen/>

Herstellung

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Gluten, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Lupine, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milch, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schalenfrüchte, Schwein, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weichtier, Weizen, Zimt

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

eiweißarm ✓ fettarm ✓ kosher ✓ natriumarm (< 120mg/100g) ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ salzarm ✓
streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓ ungesüßt ✓ vegan ✓ vegetarisch ✓

Artikelnummer FM010300111	GTIN-Stück  7 09 00 17 54 13 23	GTIN-Verpackung	eco-ID 134403	
-------------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zu LMIV

Rechtlicher Hinweis	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.
Bezeichnung des Lebensmittels	Tafelsüße auf der Grundlage von Erythritol
Inverkehrbringer	Elito Health Science GmbH, Schustergasse 14, A-6460 Imst

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Erythritol/Erythrit
Salz	0 %

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	0
	0
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	100 g
davon Zucker	0 g
davon Stärke	0 g
davon Lactose	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Beutel

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Fruchtig, zuckerähnliches Süßungsmittel aus natürlicher Quelle
Geruch	neutral
Konsistenz	kristallin

sukrin

SUKRIN:1, 250g

Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!



Artikelnummer FM010300111	GTIN-Stück  7 09 00 17 54 13 23	GTIN-Verpackung	eco-ID 134403	
-------------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

SUKRINgold	SUKRIN	SUKRINmelis	SUKRIN PLUS mit Stevia
------------	--------	-------------	------------------------

SUKRIN Kochbuch 'Back dich schlank'	Himmlisch backen mit SUKRIN	Das große Sukrin Plus Backbuch von Thomas Janßen
-------------------------------------	-----------------------------	--