

Produktinformationen "Fruchtaufstrich Waldfrucht 260g"

glutenfrei

laktosefrei

ohne Gentechnik

ohne Zuckerzusatz

vegan

Fruchtaufstrich Waldfrucht 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 Waldbeeren 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.

Lecker gemixt - Früchte des Waldes

Erfrischend und vollfruchtig ist unsere Waldbeerenmischung: Beste Heidelbeeren, aromatische Brombeeren, rote Johannisbeeren, leckere Erdbeeren und der feine Geschmack von Holunderbeeren verleihen der Waldfruchtmischung ihr besonderes Aroma.

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, Erdbeere, Sauerkirsche und Pflaume.