

Produktinformationen "Sukrin Plus Erythrit & Stevia Bag 500g"

fruktosefrei

glutenfrei

laktosefrei

ohne Gentechnik

ohne Zuckerzusatz

vegan

Sukrin+

Doppelt so süß wie normaler Zucker und ideal für die Zubereitung verschiedener kohlenhydratarmer Kuchen und Torten. Sukrin+ ist sowohl zuckerfrei als auch kalorienfrei!

Sukrin+ ist Sukrin, das mit Stevia kombiniert wurde. Dadurch entsteht ein vollständig natürlicher Süßstoff mit der doppelten Süße von Zucker. Sukrin+ kombiniert die Zuckerkonsistenz von Sukrin mit der Süße von Stevia. Sukrin beseitigt den manchmal bitteren Nachgeschmack einer Reihe von Stevia-Produkten. Sowohl Sukrin als auch Stevia sind kalorienfreie Produkte, und Sukrin+ verursacht keinen Anstieg des Blutzuckerspiegels!

Sukrin:1 hat einen sauberen, natürlich süßen Geschmack, sieht genauso aus und hat die Konsistenz von Zucker. Es ist genauso süß wie normaler Zucker und kann im Allgemeinen in den gleichen Mengen verwendet werden. Sukrin:1 ist perfekt über Beeren,

- Doppelt so süß wie Zucker
- 100% natürlich
- 0 Kalorien und 0 Netto-Kohlenhydrate
- Beeinflusst nicht den Blutzuckerspiegel (0 GI)
- Konsistenz von Streuzucker

Sukrin+ ist doppelt so süß wie Zucker, daher sollte nur die halbe Menge verwendet werden. So können Sie in vielen verschiedenen Backwaren alle Zuckerarten durch Sukrin+ ersetzen und dennoch Saftigkeit und Geschmack erhalten. Es ist wichtig, daran zu denken, dass das Volumen von Sukrin+ nicht mehr als 1/5 oder etwa 20 % des Gesamtvolumens der Zutaten ausmachen sollte. Beispiel: In 1 Kilogramm Brötchenteig stecken 100 g Sukrin+. Das macht 10 % des Gesamtgewichts aus, was gut funktioniert.

Nährwerte	je 100 g
Brennwert	0 kcal
Protein	0 g
Kohlenhydrate	100 g
- davon Zucker	0 g
- davon Zuckeralkohol	100 g
Fett	0 g

Zutaten: Süßstoffe Erythrit (Sukrin), Steviolglykoside (Rebaudiosid a)).

Hinweis: Übermäßiger Gebrauch kann abführend wirken.