

Produkt Spezifikation:**Erythrit+Stevia****Allgemeine Information:**

Erythrit+Stevia von NO SUGAR SUGAR® ist ein zugelassener, kristalliner Zuckerersatzstoff ohne Kalorien. Diese einzigartige Mischung besteht zu 99,9% aus dem natürlichen Zuckeralkohol Erythrit, das mit einer Süßkraft von nur ca. 70% weniger süß ist als Zucker. Pures Stevia ist bis zu 300 x süßer als Zucker und nur 0,1% Stevia liefern dieser Mischung die fehlenden 30% Süßkraft zur vollen Süße eines herkömmlichen Haushaltszuckers. Die Verdauungstoleranz des Zuckeralkohols liegt mit 1g pro Körpergewicht am Tag höher, als bei anderen Zuckerersatzstoffen und wird somit sehr gut vom menschlichen Organismus vertragen. Erythrit wird im menschlichen Körper nicht in Energie umgewandelt und kann dadurch bei der Berechnung von Kohlenhydraten bzw. Broteinheiten unberücksichtigt bleiben.

Zutaten: Süßungsmittel Erythrit 99,9% und Stevioglycosid 0,1%

Nährwertinformationen	Pro 100 g
Brennwert	0 KJ / 0 kcal
Fett	0 g
- Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	100 g
- davon Zucker	0 g
- davon Polyole (Erythrit)	100 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

basierend auf die Anforderungen der Verordnung EU 1169/2011 - Anhang XV

**Beschreibung:**

Erythrit+Stevia von NO SUGAR SUGAR® ist ein weißer, kristalliner Zuckerersatz der keinen bitteren Stevia-Nachgeschmack hat und bei dem der kühlende Effekt vom Erythrit deutlich verringert ist. Durch ein besonderes Produktionsverfahren werden für diese Mischung beide Produkte bereits im flüssigen Zustand gemischt und nicht einfach nur trocken zusammen gemixt. Dadurch entsteht eine viel homogenere Süße mit einer vergleichbaren Süßkraft zu Zucker. Der Geschmack und die Anwendungsmöglichkeiten sind nahezu identisch zu Zucker.

Fakten:

- Natürlich, ohne Gentechnik, keine Kalorien, Glykämischer Index = 0, hohe Verdauungstoleranz, zahnfreundlich, Hitzebeständig, säurestabil, Vegan, Allergenfrei
- Erythrit wird allen gesundheitsbewussten Verbrauchern empfohlen, die ihre Zucker- / Kalorienzufuhr reduzieren möchten, ohne auf einen guten Geschmack oder Natürlichkeit verzichten zu müssen

Ursprung: China

Haltbarkeit: bis zu 36 Monate

Lagerung: kühl und trocken lagern

Verzehrsinweis: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Stand: März 2016