



REISSIRUP

Süßkraft* Broteinheit pro EL 80% 1,32 BE

Geschmack

zart dezente Süße

Herstellung/Gewinnung durch Aufspalten der im Reis enthaltenen Kohlenhydratketten





von Natur aus fructosearm

Die Kohlenhydrate werden bei der Aufspaltung in die einzelnen Zuckerbausteine zerlegt. Maltose: 26%







REISSÜßE

Süßkraft* 1,55 BE

Fructose

<1%

von Natur aus

Maltose: 26%

fructosearm

zart dezente Süße

Herstellung/Gewinnung schonend

getrockneter Reissirup















Süßkraft*

Geschmack

Herstellung/Gewinnung

raffinierte Bio-

fein vermahlen

land-Zuckerrüben:

Puderzucker wird

süß







ZUCKER

Broteinheit pro EL

1,66 BE

Zuckerzusammen-

setzung so wie Rohrohrzucker und Vollrohrzucker, jedoch regional.

Saccharose: 100%









Broteinheit (BE) BE ist ein Maß für den Kohlenhydratgehalt & wichtig für Menschen mit Diabetes.

1 BE = 12 gKohlenhydrate

Glykämischer Index Der Glyx gibt die blutzuckersteigernde Wirkung von Kohlenhydraten an. Referenzwert ist Traubenzucker mit 100.

Kohlenhydrate

Kohlenhydrate bestehen aus unterschiedlich komplexen Zuckermolekülen.

Saccharose (Zucker) 7weifachzucker bestehend aus 1 Molekül Glucose & 1 Molekül Fructose

Maltose (Malzzucker) Zweifachzucker bestehend aus 2 Molekülen Glucose

Glucose (Traubenzucker) Einfachzucker. schneller Energiespender

Fructose (Fruchtzucker) Einfachzucker

* im Vergleich zu Rübenzucker Hinweis BE: 1 EL entspricht ca 20 a





SÜBUNGSMITTEL RATGEBER

Welches Süßungsmittel passt zu mir?

Mit unserem neuen Ratgeber möchten wir euch eine Orientierungshilfe geben, die euch die Auswahl des passenden Süßungsmittels erleichtert. KARIN LANG









AGAVENDICKSAFT aus Mexiko

Süßkraft* : Broteinheit pro EL 125% 1,25 BE

Geschmack

feine, intensive & neutrale Süßkraft

Herstellung/Gewinnung eingedickter Saft aus Agavenherzen







niedriger Glykämischer Index von 10-12-> lässt

den Blutzucker

nicht so stark und

schnell ansteigen







AGAVENDICKSAFT aus Mexiko

Süßkraft* Broteinheit pro EL 125% 1.25 BE

Geschmack

intensive Süße mit feiner Karamellnote

Herstellung/Gewinnung eingedickter Saft aus Agavenherzen,

naturtrüb



AGAVENDICKSAFT aus Mexiko

Süßkraft* Broteinheit pro EL 125% 1.25 BE

Ideal für

Fructose

65%

niedriger Glykä-

10-12-> lässt

den Blutzucker

mischer Index von

nicht so stark und

schnell ansteigen

intensive Süße mit kräftiger Röstnote

Herstellung/Gewinnung

eingedickter Saft aus Agavenherzen, länger eingedickt



APFELDICKSAFT

aus der Türkei Süßkraft* Broteinheit pro EL 120% 1.3 BE

Geschmack

fruchtig süß, nach Äpfeln

Herstellung/Gewinnung eingedickter Saft aus sonnengereiften Äpfeln + 5% Agave





Fructose

37%

traditionelles

Süßungsmittel, für

eine verbesserte

Agave verfeinert

Haltbarkeit mit



14%



: Glucose

Fructose 16%

20%

Glucose

DATTELSIRUP

aus Tunesien

Broteinheit pro EL

1,15 BE

Süßkraft*

Geschmack

Datteln

Datteln

Ideal für

120%

intensiv, nach

Herstellung/Gewinnung

konzentrierter

gefilterter Saft

aus eingekochten

nährstoffreicher Energiespender

Saccharose: 0-10%





HONIG

HONIG

ie nach Sorte

sortentypisch, je

von Bienen gesam-

melter Nektar oder

Honigtau aus dem

nach Tracht

Herstellung/Gewinnung

Broteinheit pro EL

1,25 BE

Süßkraft*

Geschmack





Fructose

vollwertiaes. hochwertiges Naturprodukt



KOKOSBLÜTE aus Indonesien

Süßkraft* Broteinheit pro EL 120% 1,25 BE



Ideal für

Fructose

11%

vergleichsweise

nährstoff- und

traditionell

hergestellt

mineralstoffreich.

Saccharose:40 %

leicht säuerlich





karamellig, fruchtig,

Herstellung/Gewinnung eingedickter Nektar der Kokosblüte



KOKOSBLÜTE

aus Indonesien

Süßkraft* Broteinheit pro EL 120% 1.54 BE

Geschmack

feine Karamellnote

Herstellung/Gewinnung schonend getrockneter Kokosblütensirup

Ideal für









Fructose

nicht raffiniert. vergleichsweise nährstoff- und mineralstoffreich, traditionell hergestellt Saccharose: 80%







20%







Ideal für

65% 12%

65%

niedriger Glykämischer Index von 10-12-> lässt den Blutzucker nicht so stark und schnell ansteigen

:Glucose

12%











12%























