



Bio-Yacon-Sirup

Die lecker-süße Alternative

Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) ist eine in Südamerika heimische Pflanze, die seit Jahrhunderten als Nahrungsmittel genutzt wird. Der aus den saftig-süßen Wurzelknollen gewonnene Sirup ist eine ausgezeichnete, leckere Alternative zu herkömmlichem Kristallzucker. Sein hoher Gehalt an Fructo-Oligosacchariden (FOS) und unverdaulichen Ballaststoffen macht Yacon-Sirup zu einem niedrig-glykämischen Süßstoff mit geringem Kaloriengehalt und somit interessant für alle, die ihren Zuckerverzehr reduzieren wollen. Unser 100% reiner, naturbelassener Bio-Yacon-Sirup wird aus Yaconwurzeln hergestellt, die nach streng ökologischen Grundsätzen in Peru angebaut werden. Er zeichnet sich durch einen wunderbar milden Geschmack mit leichter, fruchtiger Süße aus. Yacon-Sirup kann sehr vielseitig eingesetzt werden und eignet sich vorzüglich zum Süßen beispielsweise von Getränken, Desserts und Müslis, aber auch zum Kochen und Backen.

Zutaten: 100 % Yacon-Sirup aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	1119 kJ/267 kcal
Fett	0,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	53 g
- davon Zucker	46 g
Ballaststoffe	21 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	< 0,01 g



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Trocken und gut verschlossen lagern.

Inhalt 250 g

Art.-Nr.: 465

Eti0720