



## Sweet Nature Erythrit

Tafelsüße auf der Grundlage von Erythrit

- Süß und schmackhaft – wie Zucker!
- Keine Kalorien
- Glykämischer Index: 0
- Zahnfreundlich
- Ohne künstliche Süßstoffe
- Wie Zucker zu verwenden
- Ideal zum Kochen und Backen

Erythrit (Erythritol) ist ein praktisch kalorienfreier, in der Natur vorkommender und zahnfreundlicher Zuckerersatz, der sich wegen seiner vielen positiven Eigenschaften immer größerer Beliebtheit erfreut. Erythrit bietet etwa 70-80 % der Süßkraft von herkömmlichem Haushaltszucker, ohne dessen negative Eigenschaften zu besitzen. Es hat einen glykämischen Index von 0, muss also bei der Kohlenhydratbilanz nicht berücksichtigt werden. Im Gegensatz zu künstlichen Süßstoffen wie Aspartam oder Saccharin, die synthetisch hergestellt werden, stellt Erythrit für den Organismus kein Fremdstoff dar. Sweet Nature Erythrit kann überall dort eingesetzt werden, wo man sonst Zucker verwenden würde: Beim Kochen und Backen, zum Süßen von Kaffee oder Tee, zu Früchten, ins Müsli oder in den Joghurt.

Erythrit besitzt keine haltbarmachenden Eigenschaften wie Zucker oder Salz. Daher sollten zum Beispiel beim Kochen von Marmelade mit Erythrit nur kleinere Mengen für den baldigen Verzehr zubereitet werden. Zum Karamellisieren ist Erythrit zudem nicht geeignet.

**Zutaten:** 100 % Süßungsmittel Erythrit.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	0 kJ / 0 kcal
Fett	0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	100 g
- davon Zucker	0 g
- davon mehrwertige Alkohole	100 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken!

Trocken und gut verschlossen lagern.

Für Lebensmittel, begrenzte Verwendung, mit Süßungsmittel.

Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig.

### Inhalt 1 kg

Art.-Nr. 458

Fo0723