

BACKEN

KOCHEN

KAFFEE / TEE  
TRINKEN

Natürlich süßen, ohne Zucker.

NO  
SUGAR  
SUGAR**Produkt Spezifikation:****Erythrit****Allgemeine Information:**

Erythrit von NO SUGAR SUGAR® ist ein zugelassener, kristalliner Zuckerersatzstoff ohne Kalorien. Erythrit kommt auf natürlichem Weg in einer Vielzahl von Lebensmitteln wie z.B. Käse, Wein oder Bier vor. Hergestellt wird Erythrit durch einen natürlichen Fermentierungsprozess aus Mais. 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. Obwohl Erythrit ein Kohlenhydrat ist, verhält es sich nicht als solches, d.h. es wird im menschlichen Körper nicht in Energie umgewandelt. Bei der Berechnung von Kohlenhydraten bzw. Proteinheiten kann Erythrit deshalb unberücksichtigt bleiben. Anzuwenden ist Erythrit wie Zucker bei einer etwas geringeren Süßkraft von ca. 70%.

**Zutaten:** Süßungsmittel Erythrit

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 ist ein weißer, kristalliner Zuckerersatz. Es verfügt über einen leicht kühlen und süßen Geschmack, ähnlich wie Traubenzucker. Es ist leicht löslich in Wasser. Erythrit ist geeignet für alle Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Es hat einen ähnlichen Geschmack und Süße wie Zucker (70% Süßkraft i.V. zu Zucker) und ist somit die beste Zutat, um Zucker in vielen verschiedenen Anwendungen zu reduzieren oder zu ersetzen.

**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 24 Monate**Lagerung:** kühl und trocken lagern**Verzehrhinweis:** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Stand: März 2016



NO SUGAR SUGAR GmbH  
Brookstieg 4  
D-22145 Stapelfeld  
Germany

Tel.: +49 (0)40 23 70 08-23  
Fax: +49 (0)40 23 70 08-424  
[www.nosugarsugar.de](http://www.nosugarsugar.de)  
[info@nosugarsugar.de](mailto:info@nosugarsugar.de)

Geschäftsführer: Christian Giese  
Amtsgericht Lübeck · HRB14886HL  
St.-Nr.: 30/293/60607  
USt.-ID.: DE269075787

Hypovereinsbank  
Kto.-Nr.: 10144170 · BLZ: 20030000  
IBAN: DE98 2003 0000 0010 1441 70  
BIC: HYVEDEMM300