

Organisches Erythrit-Süßstoffgranulat



Organisches Erythritgranulat ist ein natürlicher Süßstoff, der aus Erythritpulver kristallisiert wird . Erythritpulver wird aus Maisstärke hergestellt und ist ein natürlich fermentierter Süßstoff. Das einzige Zuckeralkoholprodukt, das offiziell als „Null-Energie“ -Produkt und mit einem erfrischenden Geschmack anerkannt ist. Wir können den Erythrit- Süßstoff mit allen natürlichen Süßungsmitteln wie Mönchsfrüchten und Stevia versorgen . Unser Bio-Mais wächst in der Provinz Heilongjiang, die Bodenfruchtbarkeit hier ist besonders gut für Bio-Mais. Wenn organisches Erythrit mit verschiedenen hochintensiven Süßungsmitteln gemischt wird, kann dies die Bitterkeit oder den anderen schlechten Geschmack von hochintensiven Süßungsmitteln erheblich verbessern. Daher ist Bio- Erythrit in vielen Bereichen die zuverlässigste Wahl, z. B. bei Getränken, Süßigkeiten, Backwaren, Süßungsmitteln für Mahlzeiten und funktionellen Lebensmitteln.

Eigenschaften

Erythrit ist ein wunderbar süßer Weg, um Zucker und all seine unerwünschten Kalorien zu vermeiden. Unser Bio- Erythrit ist ein natürlich vorkommender Zuckeralkohol, der aus gentechnikfreiem Mais gewonnen wird und zu etwa 70% so süß wie Zucker ohne Kalorien ist. Wenn Sie Zucker durch Erythrit ersetzen , erhalten Sie einen erfrischenden natürlichen Süßstoff mit geringer glykämischer Wirkung, der nicht zur Karies beiträgt. Hauptvorteile von Erythrit :

- Angenehm schmeckender natürlicher Süßstoff
- Ideal für kalorienreduzierte und zuckerfreie Rezepte
- Keine Kalorien
- Geringe glykämische Wirkung
- Nicht gentechnisch verändertes Projekt verifiziert
- Vegetarisches / Veganes Produkt
- Natürlich süß

Anwendungen

Organisches Erythrit kann in einer großen Anzahl von Anwendungen verwendet werden, einschließlich

- Bulk-Süßungsmittel
- Einzigartige zahnärztliche Vorteile
- Kühlung, Geschmacksverstärker
- Feuchthaltemittel
- ...

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Organisches Erythrit-Süßstoffgranulat](#)