

Bio Agavensüße, braun

kristallin

Führt man den Eindickungsprozess des Agavendicksaftes fort, bilden sich Zuckerkrystalle, die abgeshöpft und anschließend zu fein-kristalliner Agavensüße vermahlen werden. Die braune Agavensüße besteht zu 100% aus Agavendicksaft und hat eine sehr hohe Süßkraft. Mit ihr können alle Rezepte, vor allem aber auch Gebäck, Kuchen und Kekse problemlos zubereitet werden.

- .. vegan
- .. niedriger Glykämischer Index von 10-12
- .. reich an Fructose

Zutaten ... Agavendicksaft * 100 %.

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.666 kJ/ 392 kcal
Fett	<0,5g
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,1g
Kohlenhydrate	98g
-davon Zucker	90g
-davon Saccharose	<5g
-davon Glucose	8g
-davon Fructose	72g
-davon Maltose	0g
Eiweiß ¹⁾	<0,5g
Ballaststoffe	7g
Salz ²⁾	<0,01g

1) Gluten < 20mg/kg

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium

Die Nährwertangaben des Zuckerspektrums basieren auf durchschnittlichen Analysewerten, die natürlichen Schwankungen unterliegen. Die Angaben dienen ausschließlich zur Information, welche Mono- und Disaccharide im Lebensmittel enthalten sind.



Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Kristallin

Farbe: Bräunlich bis braun

Geschmack: Angenehm, intensiv süß

Geruch: Neutral

Brix: 0,5 - 3%

Allergene ... keine, enthält: Fructose

MHD ... 12 Monate

Weitere Qualitätsparameter stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage in unseren umfangreichen Produktspezifikationen zur Verfügung.

Enthaltene Rohstoffe

- Agave

Empfohlene Gebindegrößen

- Blanko Dose 250 g hoch
- Blanko Dose 500 g breit