

Bio Reissirup

Natur

Der milde, glutenfreie Reissirup wird aus hochwertigen Reissorten hergestellt. Dabei wird die Reisstärke in den Zweifachzucker Malzzucker (Maltose) und den Einfachzucker Traubenzucker (Glukose) aufgespalten. Reissirup ist somit fructosefrei und gilt als verträglich für eine allergiearme Ernährung bei einer Fructoseintoleranz. Er eignet sich als alternatives Süßungsmittel für alle warmen und kalten Getränke und Speisen sowie als Brotaufstrich und für die Zubereitung von Backwaren.

- .. vegan
- .. von Natur aus fructosefrei
- .. glutenfrei (<20mg/kg)

Zutaten ... Reissirup *, Wasser.

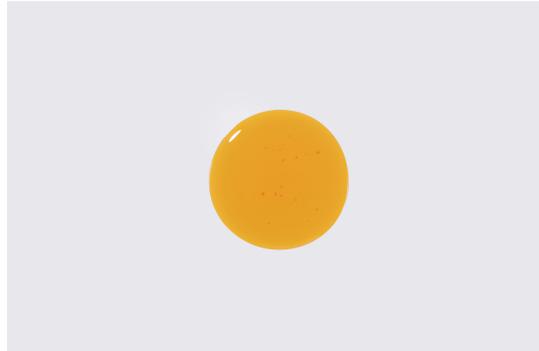
* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.301 kJ/ 311 kcal
Fett	<0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	77 g
-davon Zucker	54 g
-davon Glucose	23 g
-davon Maltose	30 g
Eiweiß ¹⁾	<0,5 g
Ballaststoffe	<0,5 g
Salz ²⁾	0,04 g

1) Gluten < 20 ppm

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: Zähflüssig

Farbe: Gold bis bernsteinfarben

Geschmack: Neutrale Süße mit einem leicht malzigen Reisgeschmack, getreideartig

Geruch: Süßlich, mild, leicht nach Reis

Brix: ca. 80%

Allergene ... keine

MHD ... 12 Monate

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

Enthaltene Rohstoffe

- Reis

Empfohlene Gebindegrößen

- Spender 700 g PET
- Spender 250 g PET
- Spender 350 g PET