

Bio Reissüße

kristallin

Kristalline Reissüße ist die allergiearme Alternative zum Haushaltszucker. Beim schonenden Eindicken von Reissirup entstehen feine Zuckerkrystalle, die einen zart buttrigen Honiggeschmack haben. Die milde Süßkraft der kristallinen Reissüße beträgt im Vergleich zu Haushaltszucker 80%. Sie ist besonders gut verträglich und gleichzeitig vielseitig in der Anwendung, wie z.B. zum Süßen von allen kalten und warmen Getränken.

Tipp: Die milde Süße ist besonders feinpulvrig und leicht löslich - ideal auch zum Backen.

- .. vegan
- .. von Natur aus glutenfrei
- .. von Natur aus fructosefrei

Zutaten ... Reissirup, getrocknet * 100 %.

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche	je 100 g
Nährwerte	
Brennwert	1.633 kJ/ 390 kcal
Fett	<0,5 g
-davon gesättigte	<0,1 g
Fettsäuren	
Kohlenhydrate	98 g
-davon Zucker	41 g
-davon Glucose	6 g
-davon Fructose	<0,2 g
-davon Maltose	34 g
Eiweiß ¹⁾	<0,5 g
Ballaststoffe	0,5 g
Salz ²⁾	<0,01 g

1) Gluten < 20mg/kg

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium

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



Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Kristallines Pulver

Farbe: Weiß

Geschmack: Süß, leichte Butter- und Honignote

Geruch: Süßlich

Allergene ... keine

MHD ... 18 Monate

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

Enthaltene Rohstoffe

- Reis

Empfohlene Gebindegrößen

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