

Produkt	Bild	Süßkraft im Vergleich zu Zucker	Zutaten	Verwendung	Geschmack	Benötigte Menge und Kosten für den Ersatz von 1 kg (1000 g) Zucker	Verfügbare Packungsgröße und Preis
---------	------	---------------------------------	---------	------------	-----------	--	------------------------------------

Low-Carb Süsse Kristallin



10x

Erythritol, Süßstoffe Natriumcylcamat und Natriumsaccharin

Der Allrounder für alle Zwecke: für alle heißen und kalten Speisen, in denen Flüssigkeit vorhanden ist, z.B. Backen, Kochen, Desserts, Getränke etc. Die kristalline Low-Carb Süße lässt sich besonders gut dosieren, benötigt aber Flüssigkeit, damit die Kristalle sich auflösen können.

Besonders zuckernahe Süsse ohne Beigeschmack (bei korrekter Dosierung)

100 g (2,20 €)

11,99 € für 500 g

DrAlmond-Low-Carb-Suesse-zuckerfrei-kalorienfrei-erythrit

Low-Carb Süsse Puder



10x

Erythritol, Süßstoffe Natriumcylcamat und Natriumsaccharin

Besonders gut geeignet für low carb Schokolade und Aufstriche auf Fettbasis: die puderförmige Low-Carb Süße verteilt sich fein und gleichmäßig auch in Speisen, in denen das Erythrit sich nicht lösen kann. Sie eignet sich aber auch für alle Anwendungsbereiche der kristallinen Low-Carb Süße (s.o.).

Besonders zuckernahe Süsse ohne Beigeschmack (bei korrekter Dosierung)

100 g (3,00 €)

14,99 € für 500 g

Produkt	Bild	Süßkraft im Vergleich zu Zucker	Zutaten	Verwendung	Geschmack	Benötigte Menge und Kosten für den Ersatz von 1 kg (1000 g) Zucker	Verfügbare Packungsgröße und Preis
Erythritol kristallin		0.7x	100 % Erythritol	Für spezielle Rezepte, in denen das Volumen von Zucker benötigt wird. Wir empfehlen die Kombination mit Low-Carb Süsse zur Reduktion der Einsatzmenge.	Erythrit-typisch, in niedriger Dosierung neutral und angenehm, in hoher Dosierung kühlend-scharf.	1428 g (18,55 €)	12,99 € für 1000 g
Erythritol Puder		0.7x	100 % Erythritol	Zum Bestäuben / Dekorieren von Gebäck	Erythrit-typisch, in niedriger Dosierung neutral und angenehm, in hoher Dosierung kühlend-scharf.	1429 g (37,12 €)	12,99 € für 500 g

Produkt	Bild	Süßkraft im Vergleich zu Zucker	Zutaten	Verwendung	Geschmack	Benötigte Menge und Kosten für den Ersatz von 1 kg (1000 g) Zucker	Verfügbare Packungsgröße und Preis
---------	------	---------------------------------	---------	------------	-----------	--	------------------------------------

Erythrit + Stevia



1x

Erythritol,
Steviolglykoside

Zum Süßen von Kräutertees

Durch die Kombination mit Stevia wird der kühlend-scharfe Erythrit-Geschmack stark reduziert. Die Stevia Note ist sehr dezent.

1000 g
(14,99 €)

14,99 € für 1000 g

Erythrit + Stevia PLUS



2x

Erythritol,
Steviolglykoside

Zum Süßen von Kräutertees

Durch die Kombination mit Stevia und die doppelte Süßkraft wird der kühlend-scharfe Erythrit-Geschmack vollständig eliminiert. Die Stevia Note ist dezent, aber stärker als bei dem Produkt mit 1facher Süßkraft.

500 g
(9,50 €)

18,99 € für 1000 g