

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
---------	------	---------------------------------	---------	------------	-----------	--	------------------------------------

[Gelierfix](#)



Low-Carb-Gelierfix-Etikett-Marmelade-selbermachen-lowcarb-keto-zuckerfrei-Tuete

1.1x

Erythritol,
Zitrusfaser,
Geliermittel
Pektin,
Säuerungsmittel
Zitronensäure.
Enthält weniger
als 2 % von:
Süßstoffe
Natriumcyclamat
und
Natriumsaccharin.

Gelierzucker-Ersatz:
Zur Herstellung von
Marmeladen und Gelees
(NICHT als "normales"
Süßungsmittel geeignet, da es
andickt)

Angenehme Süße ohne
Beigeschmack bei Dosierung
nach Anleitung

-

13,99 € für 460 g

[Karamelltraum](#)



Karamelltraum-golden-sweet-brauner-zucker-rohrzucker-lowcarb

1x

Erythritol,
Apfelextrakt
(zuckerreduziert),
Süßstoffe
(Natriumcylamat
und
Natriumsaccharin),
natürliches
Karamellaroma

Rohrzuckerersatz:
Zum Verfeinern von Desserts,
Karamellschichten auf Kuchen
und Pancakes

Karamellig, malzig, leicht
fruchtig. In niedriger und
mittlerer Dosierung wie
Rohrzucker, in sehr hoher
Dosierung leicht kühlend-
scharf.

18,99 € (1
kg)

18,99 € für 1000
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
---------	------	---------------------------------	---------	------------	-----------	--	------------------------------------

Vanilletraum



0.7x

Erythritol, echte Bourbon-Vanille

Vanillezucker-Ersatz:
Zum Bestäuben / Dekorieren von Gebäck mit himmlischer Vanillenote, zum Aromatisieren von Gebäck und Desserts.
Dosierung zur Aromatisierung: 1:1 zu verwenden wie herkömmlicher Bourbon Vanillezucker

Extrem vanillig! Wir empfehlen eine sparsame Dosierung und zum Süßen eine Kombination mit Low-Carb Süße (Puder oder kristallin, je nach Einsatzzweck)

50,00 € (1 kg)

14,99 € für 300 g