

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 (2,80 €)

13,99 € für 500 g

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
(14,27 €)

9,99 € 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
(31,41 €)

10,99 € 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
(9,00 €)

17,99 € für 1000 g