



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	 <p>Low-Carb-Gelierfix-Etikett-Marmelade-selbermachen-lowcarb-keto-zuckerfrei-Tuete</p>	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	 <p>Karamelltraum-golden-sweet-brauner-zucker-rohrzucker-lowcarb</p>	1x	Erythritol, Apfelextrakt (zuckerreduziert), Süßstoffe (Natriumcylcamat 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