

**sukrin****SUKRIN:1, 500g***Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!*

<b>Artikelnummer</b> FM010300112	<b>GTIN-Stück</b> 7090017542375	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 134403	
-------------------------------------	------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

**Marke** Sukrin**Herkunft**

Dänemark (DK)

**Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)**

Dänemark

**Zutaten**

Süßungsmittel: Erythritol

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.***Allgemeines**

- 0 Kalorien
  - 0 Glykämischer Index
  - schmeckt und sieht aus wie Zucker
  - gewonnen aus natürlicher Quelle
  - zahnfreundlich
  - sehr gut verträglich
  - ideal verwendbar
- zum Süßen, Kochen und Backen, für Logi, Low-Carb, Atkins und Glyx
- figurfreundlich
  - Sukrin enthält keine Kalorien und keine anrechenbaren Kohlenhydrate

**Besonderheiten**

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>  
<http://sukrin.org/de/sukrin/warum/>

**Rezept, Zubereitung**

schnelles Apfeldessert:

Äpfel, je nach Geschmack geschält oder ungeschält, achteln. Apfelstücke in einer feuerfesten Form verteilen. Mit Sukrin, Zimt und Mandeln bestreuen. 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad backen, bis die Äpfel weich sind.

Falls erwünscht, mit Vanillequark, Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.

<http://sukrin.org/de/rezepte/>

**Verarbeitungshinweis**

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>  
<http://sukrin.org/de/sukrin/backen/>

**Verwendung**

<http://sukrin.org/de/rezepte/>

**sukrin****SUKRIN:1, 500g***Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!*

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
FM010300112	7090017542375		134403	

## Zubereitung

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>  
<http://sukrin.org/de/sukrin/backen/>

## Herstellung

<http://sukrin.org/de/sukrin/ueber/>

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken lagern.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Gluten, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Lupine, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milch, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schalenfrüchte, Schwein, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weichtier, Weizen, Zimt

## weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

eiweißarm ✓ fettarm ✓ kosher ✓ natriumarm (< 120mg/100g) ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ salzarm ✓  
streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓ ungesüßt ✓ vegan ✓ vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
FM010300112	7090017542375		134403	

## Angaben zu LMIV

Rechtlicher Hinweis	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.
Bezeichnung des Lebensmittels	Tafelsüße auf der Grundlage von Erythritol.
Inverkehrbringer	Elito Health Science GmbH, Schustergasse 14, A-6460 Imst

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Erythritol/Erythrit
Salz	0 %

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	0
	0
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	100 g
davon Zucker	0 g
davon Stärke	0 g
davon Lactose	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Beutel

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Fruchtig, zuckerähnliches Süßungsmittel aus natürlicher Quelle
Geruch	neutral
Konsistenz	kristallin

**sukrin****SUKRIN:1, 500g***Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!*

<b>Artikelnummer</b> FM010300112	<b>GTIN-Stück</b> 7090017542375	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 134403	
-------------------------------------	------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

SUKRINgold	SUKRIN	SUKRINmelis	SUKRIN PLUS mit Stevia
------------	--------	-------------	------------------------

SUKRIN Kochbuch 'Back dich schlank'	Himmlich backen mit SUKRIN	Das große Sukrin Plus Backbuch von Thomas Janßen
-------------------------------------	----------------------------	--