

Erythritol (natural sweetener)

Model: LIO-222



Product data

EAN

8586027590080

AVAILABILITY

Available (100)

PACKAGING TYPE

Not completed in the product

VARIANTS

1000 g, 25 kg

Variants

Wariant	Opakowanie	Masa / ilość	EAN
1000 g			8586027590400
25 kg			8586027591452

Product description

Erythritol (natural sweetener) - sweetening ingredient for modern recipes Erythritol (natural sweetener) is a practical B2B ingredient for professional assortments and production. It is useful in reduced-sugar desserts, drinks, breakfast products and confectionery. It offers a familiar sweet profile and can be used where classic sugar is not the desired choice. Why choose this product? Clear ingredient identity: easy to understand and communicate to customers. Professional use: suitable for stores, cafés, bakeries, producers and HoReCa. Recipe flexibility: can be used in multiple product concepts. Convenient format: easy to portion and include in B2B processes. Assortment value: helps build a wider premium Liov...

Ingredients

nik w kuchniach keto, niskowęglowodanowych i diabetycznych. Erytrytol jest stabilny w wysokiej temperaturze, co czyni go doskonałym do gotowania, pieczenia, a także słodzenia ciepłych i zimnych napojów. Postaw na naturalne źródło słodczy - czystość i jakość LIOVELA. 5 Powodów, by wybrać Erytrytol LIOVELA zero kalorii: Słodzik o zerowej wartości kalorycznej. Idealny podczas redukcji wagi. neutralny smak: W smaku jest niemal identyczny z cukrem, co ułatwia jego stosowanie w przepisach. naturalne pochodzenie: Wytwarzany w naturalnym procesie fermentacji glukozy. stabilny termicznie: Doskonale sprawdza się w pieczeniu, nie zmieniając smaku ani właściwości pod wpływem

Ingredients - cd.

ciepła. wysoka czystość: Drobne kryształki o jednolitej teksturze, które łatwo rozpuszczają się w płynach. keto i low carb: Podstawowy słodzik, który nie wpływa na bilans węglowodanowy w dietach eliminacyjnych.

Nutrition values

Not completed in the product