

Erytritol (prírodné sladidlo)

Model: LIO-222

Údaje o produkte



EAN

8586027590080

DOSTUPNOSŤ

Dostupné (100)

TYP BALENIA

Nie je vyplnené v produkte

VARIANTY

1000 g, 25 kg

Varianty

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

Popis produktu

Erytritol (prírodné sladidlo) - profesionálny produkt vo veľkoobchodnej ponuke B2B Liovela Erytritol (prírodné sladidlo) je praktická B2B surovina pre profesionálne sortimenty, výrobu, kaviarne, pekárne a špecializované predajne. Pomáha vytvárať produkty s jasnou funkciou, čistou komunikáciou a prémiovým charakterom. Produkt je vhodný na receptúry, maloobchodné balenie aj opakované veľkoobchodné objednávky. Prečo si vybrať tento produkt? Jasná identita suroviny: ľahko pochopiteľný produkt pre koncových zákazníkov. Profesionálne využitie: vhodné pre obchody, výrobcov, kaviarne a HoReCa. Praktický formát: jednoduché dávkovanie a zapojenie do receptúr. Široké použitie: vhodné do sladkých, slaných alebo funkčných k...

Zloženie

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 słodzczy - 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

Zloženie - 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.

Výživové hodnoty

Nie je vyplnené v produkte