

Erythrit (natürlicher Süßstoff)

Modell: LIO-222



Produktdaten

EAN

8586027590080

VERFÜGBARKEIT

Verfügbar (100)

VERPACKUNGSART

Im Produkt nicht ausgefüllt

VARIANTEN

1000 g, 25 kg

Varianten

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

Produktbeschreibung

Erythrit (natürlicher Süßstoff) - professionelles Produkt im B2B-Großhandelsangebot von Liovela Erythrit (natürlicher Süßstoff) ist eine praktische B2B-Zutat für professionelle Sortimente, Produktion, Cafés, Bäckereien und Fachgeschäfte. Sie hilft, Produkte mit klarer Funktion, sauberer Kommunikation und Premium-Charakter zu entwickeln. Geeignet für Rezepturen, Retail-Verpackungen und wiederkehrende Großhandelsbestellungen. Warum dieses Produkt wählen? Klare Rohstoffidentität: leicht verständlich für Endkunden. Professionelle Anwendung: geeignet für Handel, Hersteller, Cafés und HoReCa. Praktisches Format: einfach zu dosieren und in Rezepturen einzubinden. Breite Verwendung: passend für süße, herzhafte oder fun...

Zutaten

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

Zutaten - 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.

Nährwerte

Im Produkt nicht ausgefüllt