

Erythritol (přírodní sladidlo)

Model: LIO-222

Údaje o produktu



EAN

8586027590080

DOSTUPNOST

Dostupné (100)

TYP BALENÍ

Není vyplněno v produktu

VARIANTY

1000 g, 25 kg

Varianty

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

Popis produktu

Erythritol (přírodní sladidlo) - profesionální produkt ve velkoobchodní nabídce B2B Liovela Erythritol (přírodní sladidlo) je praktická B2B surovina pro profesionální sortimenty, výrobu, kavárny, pekárny a specializované prodejny. Pomáhá vytvářet produkty s jasnou funkcí, čistou komunikací a prémiovým charakterem. Produkt je vhodný pro receptury, maloobchodní balení i opakované velkoobchodní objednávky. Proč si vybrat tento produkt? Jasná identita suroviny: snadno pochopitelný produkt pro koncové zákazníky. Profesionální využití: vhodné pro obchody, výrobce, kavárny a HoReCa. Praktický formát: snadné dávkování a zapojení do receptur. Široké použití: vhodné do sladkých, slaných nebo funkčních konceptů podle typu...

Složení

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

Složení - 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

Není vyplněno v produktu