



SUKRIN, 500g

Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!



Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung	eco-ID
FM010300100	7090017540012 	7090017540029	101510

**Marke:** Sukrin

**Herkunft:** Dänemark (DK)

**Ursprungsländer der Hauptzutaten:** Dänemark

**Zutaten:**

Süßungsmittel: Erythritol

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

**Verwendung:**

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

**Besonderheiten**

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

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

**Allgemein**

- 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



**Herstellung**

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

**Lagerhinweis**

kühl und trocken lagern.

**Rezeptvorschlag**

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/>

**Zubereitung**

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

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



# SUKRIN, 500g

Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!



Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung	eco-ID
FM010300100	7090017540012 	7090017540029	101510

## Angaben zu LMIV

Rechtlicher Hinweis	Lebensm. Verkehrsbezeichnung	Inverkehrbringer
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.	Tafelsüße auf der Grundlage von Erythritol.	Elito Health Science GmbH, Schustergasse 14, 6460 Imst

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Süßung	Salz
Lebensmittel	Erythritol/Erythrit	0 %

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie KJ / kcal		Kohl.hyd.	davon Zucker	Ballastst.	Eiweiß	Salz
0	0	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verp.material	Verp. Art
Kunststoff	Beutel

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack
Fruchtig, zuckerähnliches Süßungsmittel aus natürlicher Quelle

Geruch	Konsistenz
neutral	kristallin

## Allergiehinweise - \*siehe Fußnote

nicht enthalten	Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Gluten, Cashewnuss, Dinkel, Fructose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Kuhmilcheiweiß, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt, Lactose
nein	Sulfit > 10mg/kg

## Diäthinweise/Eigenschaften

eiweißarm ✓	fettarm ✓	koscher ✓	natriumarm ✓	Rohstoffe nicht jodiert ✓	salzarm ✓	streng
natriumarm ✓	ungesüßt ✓	vegan ✓	vegetarisch ✓			

The Sukrin logo consists of the word "sukrin" in a white, lowercase, sans-serif font, with a small registered trademark symbol (®) to the upper right. The text is set against a dark red rectangular background.

SUKRIN, 500g

*Die natürliche Alternative zu Zucker ohne Kalorien!*



Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung	eco-ID
FM010300100	7090017540012 	7090017540029	101510

*Bedeutung der Eingaben zu den Allergenen:*

*enthalten = Das Allergen ist als Zutat enthalten;*

*Spuren möglich = Das Allergen wird nicht in der Rezeptur eingesetzt aber produktionsbedingt können Spuren im Produkt enthalten sein;*

*nicht in Produktion = Das Allergen ist nach bestem Wissen nicht im Produkt vorhanden oder wird in dieser Produktionslinie nicht eingesetzt.*