

Apfelsüße

Gesundheit & Ernährung



- für eine fruchtige natürliche Süße
- nur aus besten Äpfeln

Die helle, sirupartige Apfelsüße schmeckt neutral und wird nur aus Äpfeln gewonnen. Sie enthält natürliche Zuckerarten (Fruktose, Glukose, Sorbit), wie sie zum Beispiel auch im Honig zu finden sind. Die Apfelsüße kann zum Kochen und Backen verwendet werden, ebenso wie zum Süßen und Aromatisieren von Ihrem selbstgemachten Joghurt, Smoothie oder Frozen Yogurt. Ihr Vorteil ist, dass sie einen neutral süßen Geschmack und die gleiche Süßkraft wie Zucker hat.

1 Teelöffel Apfelsüße hat die gleiche Süßkraft wie 1 Teelöffel Zucker.

Besonderheiten: Möglicherweise auftretende Kristallation kann durch Erwärmen im Wasserbad wieder rückgängig gemacht werden.

Inhaltsstoffe

Apfelextrakt

Nährwerttabelle

	pro 100 ml
Brennwert in kJ	1240 kJ
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).	
Brennwert in kcal	290 kcal
Fett	< 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 1,0 g
Kohlenhydrate	ca. 70 g
davon Zucker	ca. 65 g
Ballaststoffe	< 1,0 g
Eiweiß	< 1,0 g
Salz	< 25,4 mg