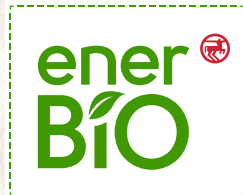


Die glorreichen Süßen

Noch mehr
enerBio-Produkte?
Finden Sie unter
rossmann.de/enerBio



Wer raffinierten Zucker in seiner Ernährung ersetzen will, muss nicht gänzlich auf den süßen Geschmack verzichten. Wie wäre es mit einer dieser sieben Alternativen?



Agavendicksaft



Ahornsirup



Erythrit



Honig



Kokosblütensirup



Kokosblütenzucker



Reissirup

Geschmack	neutral (helle Variante) oder karamellig (dunkle Variante)	mild-aromatisch mit feiner Karamellnote	mild-süß, hinterlässt einen leicht kühlen Effekt im Mund	je nach Sorte mild, blumig oder würzig	leichte Karamellnote, kein Kokosaroma	karamellartig, kein Kokosaroma	sehr mild, fast neutral
Herkunft & Gewinnung	aus dem Saft von Agaven, die in Mexiko heimisch sind	entsteht durch Einkochen aus dem Saft des Zuckerahorns	wird durch Fermentation von Traubenzucker (Glukose) hergestellt	je nach Sorte von Bienen aus Blütennektar oder Honigtau erzeugt	entsteht durch Einkochen aus dem Blütennektar der Kokospalme	wird aus dem Blütennektar der Kokospalme gewonnen	Enzyme wandeln die Reisstärke in Süße um
Verwendung	süßt Fruchtjoghurts, Obstsalate, Kaffee und Tee, passt zu Pfannkuchen und Waffeln	zum Frühstücksklassiker Pancakes, dient zum Glasieren von Fleisch, Gemüse und Früchten	zum Backen, für Eis und Desserts, zum Süßen von heißen Getränken geeignet	pur als Brotaufstrich oder Beigabe zum Müsli, für Getränke und Saladdressings	schmeckt auf Brot und Brötchen, zum Süßen von Pancakes, Smoothies, Dressings und Cocktails geeignet	süßt Kaffee und Tee, passt in Backwaren, bei denen ein Karamellgeschmack erwünscht ist	schmeckt in Desserts und eignet sich gut zum Backen
Wissenswertes	unraffiniert, gut löslich, hoher Fruktose-Gehalt	kalorienärmer und weniger süß als raffinierter Zucker	kein Einfluss auf Blutzucker und Insulinpiegel, wirkt ggf. bei übermäßigem Verzehr abführend	süßer als Zucker, nicht vegan	unraffiniert, wenig Fruktose, leichter Eigengeschmack	vielseitig einsetzbar, färbt den Teig dunkel	fruktosearm, gut löslich, geringere Süßkraft
Süßkraft	65 – 70 g haben eine Süßkraft wie 100 g weißer Zucker	130 g haben eine Süßkraft wie 100 g weißer Zucker	130 g haben eine Süßkraft wie 100 g weißer Zucker	80 g haben eine Süßkraft wie 100 g weißer Zucker	80 g haben eine Süßkraft wie 100 g weißer Zucker	100 g haben eine Süßkraft wie 100 g weißer Zucker	130 g haben eine Süßkraft wie 100 g weißer Zucker