

Diabetikerartikel auf Fruchtzuckerbasis

Bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes geeignet.
Fruchtzucker hat für Diabetiker-Artikel den großen Vorteil, daß er in der Süße vergleichbar ist mit dem Normalzucker. Daher sind die von uns hergestellten Diabetiker-Artikel im Geschmack bestmöglich an die Normalware angeglichen. Fruchtzucker ist stark hygroskopisch (feuchteanziehend). Deshalb müssen bei der Verarbeitung Feuchte (Wasserdämpfe!) besonders sorgfältig von Kuvertüren und Nougatmassen ferngehalten werden.

Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken
relative Luftfeuchte: max. 60 %

DI 68 Diabetiker
Kuvertüre 60/40/38

Eine wohlschmeckende und gut zu verarbeitende dunkle Diabetiker-Kuvertüre mit
60 % Kakaobestandteilen,
40 % Fruchtzucker und
38 % Kakaobuttergehalt.

100 g enthalten im Durchschnitt:
38 g verwertbares Fett
6 g verwertbares Eiweiß
47 g verwertbare Kohlenhydrate, davon
40 g Zuckeraustauschstoff Fruktose
100 g = 2345 KJ (554 kcal)
25 g = 1 BE

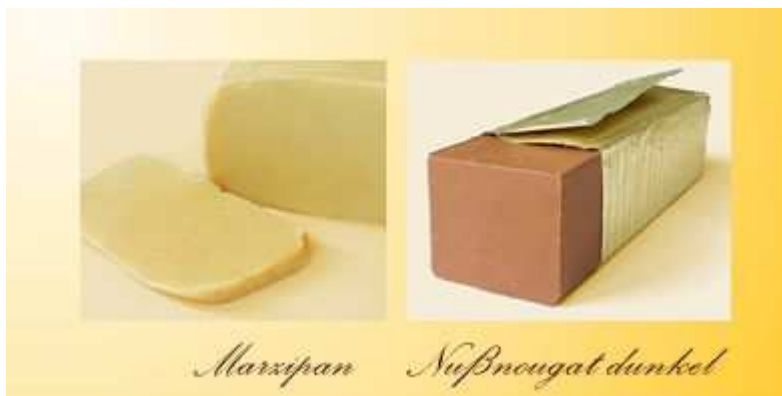


DI 388 Diabetiker Edel-Vollmilchkuvertüre 38/38 Eine vollmundige Edel-Vollmilchkuvertüre für Diabetiker mit 38 % Kakaobestandteilen und 38,5 % Gesamtfettgehalt.

100,0 g enthalten im Durchschnitt:
38,5 g verwertbares Fett
6,0 g verwertbares Eiweiß
51,5 g verwertbare Kohlenhydrate, davon
43,0 g Zuckeraustauschstoff Fruktose
100,0 g = 2440 KJ (576 kcal)
23,0 g = 1 BE

MODF Diabetiker Marzipan Diese Diabetikermasse ist rein aus Mandeln unter Zusatz von nur 35% Fruchtzucker hergestellt. Der hohe Mandelanteil ist geschmacklich sehr angenehm und bekömmlich.

100 g enthalten im Durchschnitt:
31 g verwertbares Fett
10 g verwertbares Eiweiß
40 g verwertbare Kohlenhydrate, davon
35 g Zuckeraustauschstoff Fruktose
100 g = 2028 KJ (480 kcal)
33 g = 1 BE



NDF Diabetiker Nußnougat dunkel ist schnittfest, enthält 50 % Fruchtzucker und hat einen ausgewogenen Haselnuß- und Schokoladengeschmack.

100 g enthalten im Durchschnitt:
35 g verwertbares Fett
7 g verwertbares Eiweiß
56 g verwertbare Kohlenhydrate, davon
50 g Zuckeraustauschstoff Fruktose
100 g = 2401 KJ (568 kcal)
21 g = 1 BE