

## Articles à base de fructose

Approprié pour Diabetes mellitus dans le cadre d'un plan de régime.

Le fructose a l'avantage d'être comparable au sucre normal en ce qui concerne la douceur. C'est la raison pour laquelle nous fabriquons des produits à base de fructose qui, au niveau du goût, ressemblent le plus possible aux produits habituels. Le fructose est fortement hygroscopique (qui attire l'humidité). Il faut donc, lors de la fabrication des couvertures et des pâtes pralinées, éviter tout contact avec l'humidité (vapeurs d'eau).

### Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s e c  
humidité relative de l'air: 60 % au maximum

DI 68 Couverture chocolat  
avec fructose  
60/40/38

Couverture foncée à base de fructose au goût agréable et facile à travailler avec 60 % d'éléments de cacao, 40 % de fructose teneur totale de beurre de cacao 38 %.

100 g contiennent en moyenne:  
38 g graisse digestible  
6 g protéines digestibles  
47 g hydrates de carbone digestibles, dont  
40 g succédanés du sucre fructose  
25 g = 1 unité de pain



DI 388 Couverture au lait entier, supérieure avec fructose 38/38 Couverture au lait entier, supérieure pleine de goût à base de fructose avec 38 % d'éléments de cacao et 38,5 % de graisse totale.

100,0 g contiennent en moyenne:  
38,5 g graisse digestible  
6,0 g protéines digestibles  
51,5 g hydrates de carbone digestibles, dont  
43,0 g succédanés du sucre fructose  
100,0 g = 2440 KJ (576 kcal)  
23,0 g = 1 unité de pain

MODF Pâte d'amandes avec fructose Cette pâte à base de fructose est faite uniquement d'amandes et 35 % de fructose. La teneur élevée en amandes est agréable au palais et digestible.

100 g contiennent en moyenne:  
31 g graisse digestible  
10 g protéines digestibles  
40 g hydrates de carbone digestibles, dont  
35 g succédanés du sucre fructose  
100 g = 2028 KJ (480 kcal)  
33 g = 1 unité de pain



NDF Crème pralinée aux noisettes, foncée, avec fructose Ferme à couper, contient 50 % de fructose et possède un goût de noisettes et de chocolat.

100 g contiennent en moyenne:  
35 g graisse digestible  
7 g protéines digestibles  
56 g hydrates de carbone digestibles, davon  
50 g succédanés du sucre fructose  
100 g = 2401 KJ (568 kcal)  
21 g = 1 unité de pain