

Delphi *organic*

Inhalt:

- Bio-Erythrit, verschiedene Mesh-Größen
 - Erythrit-Stevia mit derselben Süßkraft wie Kristallzucker
 - Bio-Xylit
-

Alternativen zum Haushaltszucker!



Bio-Erythrit, versch. Mesh-Größen

Erythrit ist ein durch Fermentation hergestellter Zuckeralkohol. Dabei werden Kohlenhydrate in Erythrit und einige Nebenprodukte umgewandelt. Stärkelieferant hierfür ist meistens Bio-Mais. Bei einem sehr geringen **Kaloriengehalt** von **20 kcal pro 100 g** erreicht Erythrit eine **Süßkraft von 70%** des Haushaltszuckers.

Als natürlicher Zuckeralkohol kommt es u.a. in Trauben, Wein oder Käse vor. Durch unterschiedliche **MESH-Größen** können wir Qualitäten anbieten, die optisch vergleichbar mit Kristallzucker oder Puderzucker sind.

Anwendungsbereiche: Süßen von Getränken oder Nachspeisen, zum Backen.

In unserem Sortiment befindet sich

Bio-Erythrit

[Order Now](#)

Erythrit-Stevia

mit derselben Süßkraft wie Kristallzucker



Erythrit-Stevia findet häufig Einsatz in Produkten, um die Süße des Haushaltszuckers eins zu eins zu imitieren. Stevia ist ein Süßstoff, der aus der gleichnamigen Pflanze **Stevia rebaudiana** hergestellt wird, und der durch Steviolglycoside bis zu **400- mal süßer** als Haushaltszucker sein kann. Dies wird sich in der Industrie zu Nutze gemacht, um die geringere Süßkraft des Erythrits (70 % im Vergleich zu Kristallzucker) auszugleichen, um sensorisch ein möglichst vergleichbares Produkt zu erschaffen. Hierbei ist das explizit abgestimmte Verhältnis von Stevia zu Erythrit entscheidend.

Aufgrund der **Gesetzgebung** rund um Steviolglycoside ist es leider aktuell nicht möglich, dieses Produkt in Bio-Qualität anbieten zu können.

Anwendungsbereiche: Getränkeindustrie, Backen

Erythrit-Stevia

[Order Now](#)

Bio-Xylit



Xylit ist ebenfalls ein durch Fermentation hergestellter Zuckeralkohol und bekannt als Lebensmittelzusatzstoff in Desserts oder Kaugummi. Der Vorzug von Xylit ist, dass es **nicht kariogen** wirkt und eine zu **98 %** vergleichbare **Süße** zu Haushaltszucker aufweist.

Im konventionellen Bereich kann Birkenholz für die biologische Fermentation eingesetzt werden, weshalb häufig der Name „Birkenzucker“ präsent ist. **Bio Xylit** wird allerdings meist aus dem pflanzlichen Rohstoff Bio-Mais hergestellt.

Anwendungsbereiche: Süßen von Speisen

Bio-Xylit

Order Now

Unser gesamtes Sortiment finden Sie hier:

www.delphiorganic.com/files/Sortimentsliste_DE.pdf

Ansprechpartner ist Herr Felix Zaremba

fzaremba@delphiorganic.com

+49 251 28056-15

Delphi Organic GmbH, Michael Hebandanz, Patrick Curran, Markus Dornhege

Willy-Brandt-Weg 13, 48155 Münster

+49 251 280560 - info@delphiorganic.com

delphiorganic.com



Sie möchten sich abmelden? Klicken Sie bitte auf folgenden Link: [Abmeldelink](#) | [unsubscribe](#)