

Yaconsirup, Bio, Rohkost, 100% Yaconwurzel, 700g Glas

Bio Yacon Sirup – Rohkost – 100 % Natur – alternatives Süßungsmittel – für eine optimierte Darmflora

Roher Bio Yacon Sirup hat dank wasserlöslicher Ballaststoffe eine präbiotische Wirkung und nährt die nützlichen Darmbakterien. Das natürliche Süßungsmittel verfügt über einen niedrigen glykämischen Index (GI) von < 30 und ist auch für Diabetiker geeignet. Yaconsirup enthält von Natur aus reichlich Präbiotika, insbesondere Fructooligosaccharide (FOS) und Inulin. Der süße Yaconsaft entsteht durch die Pressung der ganzen Yaconknolle und wird anschließend eingedickt, wobei der Wasserentzug über Vakuumdestillation erfolgt. Bei diesem Verfahren wird das Wasser bei vermindertem Druck bei Raumtemperatur entzogen, wodurch keine thermische Belastung statt. Dies garantiert die Rohkost-Qualität unseres Yacon Sirups. Zudem bleibt der Gehalt an Ballaststoffen hoch und der Sirup hat eine angenehme, natürliche Süße, ohne einen übermäßigen Zuckeranteil. Topfruits Yaconsirup Bio schmeckt süß, leicht fruchtig bis karamellig und erinnert in der Konsistenz an Honig. Yacon Sirup ist ideal zum Süßen von Getränken, Müsli und Porridge oder Desserts sowie zum Backen und Kochen – für alle, die ihren Zuckerkonsum reduzieren möchten, aber auf den süßen Geschmack nicht verzichten wollen.

Vorteile von Topfruits Bio Yacon Sirup

yaconsirup-mit-yaconwurzeln

- 100 % Natur, hergestellt aus der ganzen Yacon Knolle aus kontrolliert biologischem Anbau
- natursüß, ideal zum kalorienreduzierten Süßen
- niedriger glykämischer Index
- enthält wertvolle Präbiotika
- vielseitig verwendbar

Besonderheiten von naturreinem Yacon Sirup

Yaconsirup ist eine sinnvolle Zuckeralternative für gesundheitsbewusste Menschen und kann Haushaltszucker ersetzen. Herkömmlicher Zucker entsteht durch Raffination und bietet keinen ernährungsphysiologischen Mehrwert. Unser Yacon Sirup ist hingegen 100 % natürlich und steckt dank Rohkostqualität voller pflanzeigener Inhaltsstoffe. Der Zuckergehalt setzt sich aus einer Mischung aus Glucose, Fructose und Saccharose zusammen und bietet eine ausgewogene, milde und natürliche Süße. Gleichzeitig besteht unser Bio-Yaconsirup zu etwa 20 – 25 % aus unverdaulichen Mehrfachzuckern wie Inulin und Fructo-Oligosacchariden (FOS), welche als Präbiotika die nützlichen Milchsäurebakterien im Darm pflegen. Der FOS-Gehalt ist abhängig von der verwendeten Yaconsorte, Temperatur & Bodenqualität bei der Ernte sowie der Verarbeitung des Yaconsirups.

Verwendung von Bio Yaconsirup

Yacon Sirup süßt Kaffee & Tee, Süßspeisen und Backwaren auf natürliche Weise. Dank niedrigem glykämischen Index lässt die Süßungsmittel-Alternative den Blutzuckerspiegel nicht so schnell ansteigen und verhindert Blutzuckerspitzen und -tiefs sowie Heißhunger nach dem Frühstück. Seien Sie kreativ und geben Sie Pfannkuchen, Waffeln und Kuchen mit süßem Yaconsirup den letzten Schliff. Auch herzhaftere Rezepte wie Saucen, Suppe oder indische Curries können Sie mit Yacon Sirup versüßen.

Wissenswertes zu Yacon Sirup

Botanische Informationen zur Yaconwurzel

Unser Yacon Sirup wird aus ganzen Yaconwurzeln (*Smallanthus sonchifolius*) gewonnen. Die Yaconwurzel gehört zur Familie der Korbblütler (Asteraceae) und stammt ursprünglich aus den Hochlagen der Anden in Südamerika. Dort ist sie seit vielen Jahrhunderten ein traditionelles Grundnahrungsmittel – mittlerweile wird sie jedoch auch in Deutschland angebaut. Die Pflanze wächst buschig und erreicht eine Höhe von etwa zwei Metern. Die Yacon bildet große, essbare Speicherwurzeln, die der Pflanze als Energiereserve dienen. Diese Wurzeln erinnern optisch an Kartoffeln und sind außen bräunlich sowie innen weiß bis leicht gelblich. Botanisch ist Yacon eng mit Sonnenblumen und Topinambur verwandt. Die Wurzelknollen können roh verzehrt werden und haben einen milden, süßen Geschmack, der an Birne oder Wassermelone erinnert. Naturbelassener Yaconsirup bietet ähnliche ernährungsphysiologische Vorteile wie die ganzen Knollen, ist jedoch länger haltbar, bietet konzentrierte Yaconsüße und ist besonders praktisch zu verwenden.

Herstellung unseres Rohkost Yacon Sirups

Unser Rohkost Yacon Sirup wird durch ein besonders schonendes Verfahren hergestellt, das die wertvollen Ballaststoffe der Yaconknolle bewahrt. Die frisch geernteten Yaconknollen werden zügig geschält und zu Saft verarbeitet. Anstelle einer herkömmlichen Erhitzung zur Verdampfung des Wassers wird die Vakuumdestillation verwendet. Dieses Verfahren ermöglicht den Entzug des Wassers bei Raumtemperatur, wodurch die thermische Belastung entfällt und die wichtigen Fructooligosaccharide (FOS) nicht in Zucker umgewandelt werden. Auf diese Weise bleibt der Ballaststoffgehalt hoch und der Sirup hat eine angenehme, natürliche Süße, ohne einen übermäßig hohen Zuckeranteil.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Yacon Sirup Bio

Zutaten: 100% Yaconwurzel*. - * aus kontrolliert biologischem Anbau

Inhalt: 700g Glas

Lagerung: Im Kühlschrank, trocken und dunkel lagern.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Yaconsirup, Bio, Rohkost, 100% Yaconwurzel, 700g Glas"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1110 kj
Brennwert kcal	265 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	45 g
Ballaststoffe	20 g
Eiweiß	1.5 g
Salz	<0.01 g