TrehaSweet, Zweifachzucker aus Tapiokastärke, alternative Süße mit besonderen Eigenschaften

TrehaSweet Trehalose – funktioneller Zucker aus Tapioka-Stärke – geeignet für Menschen mit Lactose- und Fructose-Unverträglichkeit – vielfältig verwendbar

Mit Topfruits TrehaSweet Trehalose kaufen Sie einen Zuckerersatz aus Tapiokastärke . Trehalose ist ein natürlicher Zweifachzucker aus Glucose (Traubenzucker), der gut verträglich ist. Das natürliche Süßungsmittel hat nur eine geringe Auswirkung auf den Blutzucker- und Insulinspiegel, da die Glucosebausteine bei der Verdauung im Dünndarm langsam freigesetzt werden. Auf diese Weise wird dem Körper über einen längeren Zeitraum gleichmäßig Energie zugeführt und Insulinspitzen werden vermieden. Dadurch ist der Körper in der Lage, hohe Leistungsniveaus länger zu halten und mehr Fett zu verbrennen. TrehaSweet ist eine sehr gute Traubenzucker- und Energiequelle für Menschen, die körperlich und geistig gefordert sind.

Für Menschen mit einer Fructose- und Lactose-Unverträglichkeit ist das natürliche Süßungsmittel gut verträglich. Sportler, die eine regelmäßige und beständige Glucose Versorgung benötigen, sowie Diabetiker profitieren ebenfalls von der Zucker Alternative. Im Gegensatz zu manch anderen Zuckerersatzstoffen hat Trehalose keine abführende Wirkung und lässt sich im Rahmen einer zuckerbewussten Ernährung gut als Energiequelle nutzen. TrehaSweet hat im Vergleich zu normalem Haushaltszucker eine geringere Süßkraft (ca. 45%). Die Verwendungsmöglichkeiten von Trehalose sind vielfältig – sei es zum Backen, zum Süßen von Desserts, Eis oder Getränken. In der Vitalstoffküche kann mit der Verwendung von Topfruits TrehaSweet sogar eine Verbesserung des Geschmacks bei unterschiedlichen Speisen erreicht werden.

Vorteile von TrehaSweet auf einen Blick

- Zuckerersatz aus 100 % Traubenzucker (Glucose)
- weißes Kristallpulver, sehr gut löslich, klumpt nicht
- milde Süße im Vergleich zu Haushaltszucker
- zum Backen und für die Herstellung von Sportlergetränken geeignet
- belastet den Blutzuckerspiegel nur gering

trehalose-mit-loeffel

Verwendungshinweise von Topfruits TrehaSweet

Topfruits TrehaSweet kann gut zum Backen (Zuckerersatz 1:1) sowie zum Süßen von Getränken und Eis verwendet werden. Bei Eiscreme oder Fruchtsorbets sorgt der Trehalose Zucker für eine cremige Textur, da er die Bildung von Eiskristallen verzögert. Außerdem eignet sich Topfruits Trehalose sehr gut zur Herstellung von eigenen Sportgetränken, da der Zuckerersatz den Blutzuckerspiegel nur gering belastet und für Gehirn und Muskeln gleichmäßig Glucose bereitstellt. Für ein einfaches Sportlergetränk verdünnen Sie einfach 20 ml Beerensaft mit ca. 200ml Wasser und geben 2 Teelöffel Trehalose dazu. Alles gut vermischen und in eine ausreichend große Flasche füllen. In Backwaren und Broten sorgt Trehalose Zucker für eine längere Frische sowie eine lockere und luftige Konsistenz.

Sahnemassen und Baisers können dank des Zweifachzuckers höher und fester aufgeschlagen werden. In Fruchtpürees und Desserts stabilisiert das alternative Süßungsmittel sowohl die Farbe als auch die Textur und den Geschmack. Zum Frittieren in Zuckerwasser kann TrehaSweet ebenfalls verwendet werden. Hierfür benutzen Sie am besten ein hohes, schlankes Gefäß und mischen im Verhältnis 3,5:1 Trehalose Zucker und Wasser. Alles einmal aufkochen lassen bei einer Temperatur von ca. 110°C-125°C. Da Trehalose nicht mit Eiweißen reagiert, eignet er nicht zum Bräunen bzw. Karamellisieren von Speisen. Allerdings kann diese zellschützende Eigenschaft in der Küche genutzt werden, um Speisen beim Einfrieren vor Verletzungen durch Eiskristalle zu schützen.

Trehalose – eine natürliche Energiequelle

Trehalose ist ein natürlicher Zucker und kommt vor allem in Speisepilzen vor. Deshalb wird er auch manchmal als ?Pilzzucker? oder veraltet als ?Mykose? bezeichnet. Trehalose kommt aber auch in Honig, in Krebs- und Krustentieren (z.B. Hummer, Shrimps und Garnelen) sowie in Hefe-Produkten wie Brot oder Bier vor. Für die Nutzung in Lebensmitteln wird Trehalose aus Pflanzenstärke gewonnen, so wie in unserem Fall aus Tapiokastärke.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Trehalose Zucker

Zutaten: Trehalose aus Tapiokastärke
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "TrehaSweet, Zweifachzucker aus Tapiokastärke, alternative Süße mit besonderen Eigenschaften"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1512 kj
Brennwert kcal	361 kcal
Kohlenhydrate	90.2 g
davon Zucker	90.2 g