

Prodia bakbestendig zoetmiddel 250g

ref. **5183**cnk **2626-737**

Productbeschrijving

De basis van de nieuwe Prodia bakbestendige zoetstof is dextrine maltose, die zorgt voor de licht kristallijne structuur. De zoetkracht zelf komt hoofdzakelijk van de sucralose. Sucralose is indirect afkomstig van gewone suiker, maar is 600 x sterker. Dat is ook de reden waarom de smaak goed aanleunt bij die van gewone suiker.

Kenmerken

Suikerarm (max 5g/100g)
 Zonder fructose
 Met zoetstof

Ingrediënten

Maltodextrine 98,75 %, zoetstof: sucralose 1,25%.

Land van oorsprong: België

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen
 Maximale houdbaarheid: 24 maanden

Bewaarcondities

Droog en koel bewaren.

Dosering

1 afgestreeken maatje (=18g) heeft een vergelijkende zoetkracht van +/- 180g suiker.

Voordelen

Voor koude en warme (tot 225°C) bereidingen.
 Sucralose is temperatuurongevoelig wat maakt dat de Prodia zoetstof geschikt is om mee te koken of te bakken tot 225°C en in te vriezen.
 Niet laxerend en geen krampen
 Calorie-arm
 Geen invloed op de glycemie
 Natuurlijke smaak
 99% natuurlijk zoetmiddel
 Zonder aspartaam
 10 x de zoetkracht van suiker (zeer zuinig in gebruik)
 Sucralose is zeer geschikt voor diabeten, levert geen calorieën en is daardoor ook ideaal voor vermageringsdiëten.

Datum laatste wijziging: 27/07/2021

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.



Bruto kg/st	0,354
Netto kg/st	0,250
L st (m)	0,100
B st (m)	0,100
H st (m)	0,150
# /sec.verp.	6
Bruto kg/sec.verp.	2,350
Netto kg/sec.verp.	1,500
L sec.verp. (m)	0,320
B sec.verp. (m)	0,215
H sec.verp. (m)	0,160
# sec.verp/laag	12
# sec.verp/pallet	120
lagen/pallet	10

EAN verkoopseenheid



5 400272 551838

Prodia bakbestendig zoetmiddel 250g

Nutritionele analyse

	/100 g	/maatje (18g)	%RI
Energie kJ	1692	305	
kcal	398	72	
Vetten (g)	0,0	0,0	
Verzadigde vetzuren (g)	0,0	0,0	
Koolhydraten (g)	98,7	17,8	
Suikers (g)	5,0	0,9	
Vezels (g)	1,5	0,3	
Eiwitten (g)	< 0,1	0,02	
Zout (g)	0,02	0,004	

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
Schaaldieren en afgeleiden		x		
Eieren en afgeleiden		x		
Vis en afgeleiden		x		
Aardnoten en afgeleiden (pinda)		x		
Soja en afgeleiden		x		
Melk en afgeleiden (incl lactose)		x		
Noten en afgeleiden		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwavedioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		

GGO vrij