

## FRUCTOSE – ein natürlicher Zucker

In der gleichen Weise wie Saccharose in Zuckerrüben und Zuckerrohr natürlich vorkommt, findet sich Fructose in Obst, Honig und manchen Gemüsepflanzen.

Von allen natürlichen Hauptzuckerarten weist Fructose die höchste Süßkraft auf. Fructose hebt den natürlichen Eigengeschmack hervor, insbesondere z.B. von Obst und Früchten. Darüber hinaus setzt Fructose den Gefrierpunkt herab.

Fructose bringt viele Vorteile, z.B. für Figurbewusste, Diabetiker, Sportler/innen usw.

### Fructosesirup:

Fructosesirup wird aus kristalliner Fructose und Fructose-/Glucosesirup hergestellt. Fructosesirup hat eine höhere Süßkraft als Saccharose und ist einfach zu handhaben und zu dosieren.

Anwendungen:

- \* Getränke
- \* Sportlernahrung
- \* Fructosereiche Produkte
- \* Diätprodukte

### Kristalline Fructose:

Kristalline Fructose ist gut wasserlöslich und hat eine höhere Süßkraft als Saccharose.

In der Zusammenwirkung mit Saccharose und künstlichen Süßstoffen besitzt Fructose viele Vorteile.

Anwendungen:

- \* Spezialprodukte
- \* Sportlernahrung
- \* Fructosereiche Produkte
- \* Diätprodukte
- \* Schokolade und Süßwaren
- \* Eiscreme und Sorbets
- \* Kuchen und Gebäck
- \* Fruchtzubereitungen
- \* Bier, Liköre und alkoholfreie Erfrischungsgetränke