

**FIBRULOSE® F97 - Oligofructose**

- Löslicher Ballaststoff (97%), prebiotisch
- Bifidus-Promoter
- Geeignet zur Zuckerreduzierung
- Neutraler Füllstoff

Fibrulose® ist ein natürlicher Nahrungsmittelrohstoff, der in den Wurzeln der Zichorie vorkommt. Es besitzt die Struktur eines von Fructosemolekülen gebildeten Oligosaccharids. Die Herstellung von Fibrulose® erfolgt durch einen natürlichen Extraktionsprozess. Die Moleküle sind überwiegend kurzkettig.

**Ernährungsphysiologische Eigenschaften:**

Fibrulose® ist ein natürlicher, kalorienarmer, prebiotischer Ballaststoff (1,1 kcal/g).

Fibrulose® ist ein Bifidus-Promoter im Darm.

Fibrulose® ist für Diabetiker geeignet, da die Insulinsekretion nicht angeregt wird.

**Hauptanwendungsgebiete:**

- Functional Food
- Diabetikerprodukte und Diät-Nahrungsmittel
- Joghurt und Joghurtprodukte
- Zucker- und fettreduzierte feine Backwaren und Gebäck
- Schokolade
- Riegel
- Getränke
- Pulvermischungen

Ausschlaggebend für ein optimales Ergebnis ist die Wahl der geeigneten Type. Neben Fibrulose® F97 stehen Ihnen auch die Inulin-Typen Fibruline® XL und Fibruline® Instant zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie!

**Lesen Sie auch:****Inulin und Oligofructose als funktioneller Ballaststoff in Lebensmitteln**