

Isomalt - náhrada cukru M - hrubý 0,5 - 3,5 mm 1kg



Isomalt ® se vyrábí z cukrové řepy. Náhražka cukru E953. Chuť je příjemně sladká, je vhodný pro diabetiky, a má jen polovinu méně kalorií než běžný cukr.

~~Cena~~ základní cena se slevou 474,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 474,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Isomalt® se vyrábí z cukrové řepy. Náhražka cukru E953.

Chuť je příjemně sladká. K výrobě cukrových produktů nepotřebuje Isomalt® žádné přísady.

Jednoduše se roztaví, hotovo. Isomalt® lze zpracovávat při nižší teplotě, než cukr.

"Cukrové" figurky z přípravku Isomalt® nejsou hygroskopické, ne krystalizují, a pod infračervených světlem je lze opět zahřát.

Isomalt® je vhodný pro diabetiky, a má jen polovinu méně kalorií než běžný cukr.

Složení: isomalt. Při nadměrné konzumaci může mít projímavé účinky. Dodržujte maximální množství a použití v potravinách dle nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách! Pouze pro profesionální použití! Neskladujte společně s organickými rozpouštědly a zapáchajícími látkami.

Skladujte v suchu při teplotě +15 až +25°C. Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Odpovědný podnikatel: Balí: BOS FOOD Duesseldorf Lebensmittel Großhandel GmbH, Gruenstr. 24 c, 40667 Meerbusch, Německo.
