GLACE FORUM
glaceforum.com

AMREIN
www.pacovis-amrein.com

Inulin

Herkunft:	Wird unter anderem aus Ciccoréewurzeln gewonnen. Geltet als unverdaubarer Zucker und ist daher den Ballaststoffen zuzuordnen.
Süsskraft:	(Sweetness Index), Zucker = 1 / Inulin = .21
Blutzuckerspiegel:	(Glycemic Index), Zucker = 65 / Inulin = 20, regt die Verdauung im Darm an = Bifidusbakterien
Total Trockenmasse:	Zucker = 99% / Inulin = 97%
Erhältlich:	weisses, kristallines Pulver,
Eigenschaft:	Er besitzt die Eigenschaft, Gele zu bilden, die grosse Menge an Wasser einbehalten.
Zubereitung:	Mit Trockenmassen mischen und einreisen lassen, kurz Mixen (1 min.)
Verwendung:	An sehr vielen Orten Einsetzbar; um die Süsse zu senken und Körper (Fullstoff) zu geben. Ersatz von Fetten in Mousse, Speiseeis und Cremes, Cremig-sahnige Desserts, Konfitüren, Fruchtcoulis, Gelees für Pralinen, Eiweissmassen und Meringue (bis 25% vom Zuckeranteil)

WWW.GNUSS.INFO

Gastronuss gmbH
Claudia & Stefan Bischof
Lämmlisbrunnenstrasse 4
9000 St. Gallen