
















Suikervervangers op basis van o.a. erythritol en steviolglucosiden, zonder bijmaak

Lees ook ons uitgebreide artikel over suiker vervangen: <https://www.koolhydraatarmrecept.nl/suiker-vervangen/>

Een greep uit het enorme aanbod aan zoetstoffen. Dit zijn wat ons betreft de beste en meest gebruikte.

	<p>Sukrin – helderrode verpakking Ingrediënten: Erythritol Textuur lijkt op suiker. Zoetkracht t.o.v. suiker iets minder zoet (70%)</p>		<p>Steviala Sweet Bee en Stevia maple Stevia siropen gemaakt op basis van stevia en erythritol. Een heerlijke ‘honing’ en een fijne stroopvervanger. Zoetkracht ongeveer hetzelfde als gewone honing en maple siroop.</p>		<p>Greensweet vloeibare stevia Ingrediënten: stevia, water, vitamine C, natuurlijk aroma. plantaardige glycerine Voor gebruik in water, dressings, thee, koffie, yoghurt, shakes etc. Verkrijgbaar in veel smaken. Zoetkracht: 1 druppel = 1 tl suiker</p>
	<p>Sukrin:1 – donkerrode verpakking Ingrediënten: Erythritol (Sukrin), steviolglycosiden. Fijnere textuur als suiker. Zoetkracht t.o.v. suiker 1:1 hetzelfde</p>		<p>Steviala Ery-bronze Bruine suiker vervanger op basis van erythritol en natuurlijke extracten. Zoetkracht t.o.v. suiker iets minder zoet (70%)</p>		<p>Greensweet Stevia Suiker Sweet Ingrediënten: Erythritol en steviolglycosiden Textuur lijkt op kristalsuiker. Zoetkracht t.o.v. suiker 1:1 hetzelfde</p>
	<p>Sukrin+ – paarse verpakking Ingrediënten: Erythritol (Sukrin), steviolglycosiden. Textuur lijkt op suiker. Zoetkracht t.o.v. suiker 2x zoeter</p>		<p>Steviala Ery-Pure Erythritol Ingredienten: 100% pure Erythritol Textuur lijkt op kristalsuiker. Zoetkracht t.o.v. suiker iets minder zoet (70%)</p>		<p>Greensweet Icing Ingrediënten: Erythritol en steviolglycosiden Textuur lijkt op poedersuiker. Zoetkracht: 2 x zoeter dan suiker</p>
	<p>Sukrin Melis – roze verpakking Ingrediënten: Erythritol Sukrin Melis heeft een poedersuikerstructuur Zoetkracht t.o.v. suiker iets minder zoet (70%)</p>		<p>Steviala Kristal Sweet Ingrediënten: zoetstof steviolglycosiden (RA98%) en Erythritol Textuur lijkt op kristalsuiker. Zoetkracht t.o.v. suiker 1½ -2 x zoeter</p>		<p>Greensweet Erythritol Ingrediënten: Erythritol Textuur lijkt op suiker. Zoetkracht t.o.v. suiker iets minder zoet (70%)</p>
	<p>Sukrin gold – zwarte verpakking Ingrediënten: Erythritol (polyol), tagatose, glycerol, malt extract (glutenvrij) en glycosiden (stevia). Textuur lijkt op bruine basterdsuiker. Zoetkracht t.o.v. suiker ?</p>		<p>Steviala Kristal Sweet XTRA Ingredienten: steviolglycosiden en Erythritol Textuur lijkt op kristalsuiker. Speciaal voor bakken Zoetkracht t.o.v. suiker 6 x zoeter</p>		<p>Greensweet Stevia Suiker X-tra Sweet Ingrediënten: Erythritol en steviolglycosiden Textuur lijkt op kristalsuiker. Zoetkracht: 5-6 maal zoeter dan suiker</p>