

Produkt Kurzinformation

Produkt: **BIO Yacon Pulver 240g**
Lateinischer Name: Smallanthus sonchifolius
Herkunftsland: Peru



Produkteigenschaft:

- Yacon ist reich an Inulin und Oligofructose, die zu den Polysacchariden zählen, eine der natürlichsten Zuckeraustauschstoffe. Beide besitzen eine 30-50%ige Süßkraft gegenüber herkömmlichem Zucker und weisen kaum Kalorien auf.
- Inulin und Oligofructose sind wichtige Präbiotika, die aufgrund ihrer unverdaulichen Ballaststoffe bis in den Dickdarm gelangen können, wo sie den natürlichen Darmbakterien als Nahrung dienen. Diese "guten" Bakterien sind verantwortlich für eine gesunde Darmflora, die positiven Einfluss auf unser Immunsystem und auf unsere Verdauung haben.
- Präbiotika sind lösliche Ballaststoffe, die aufgrund ihrer Eigenschaft im Magen und Darm Wasser zu binden und aufzuquellen, die Verdauung anregen und für ein längeres Sättigungsgefühl sorgen.
- Yacon zählt zu einem idealen Zuckerersatz für Diabetiker, daher die Bezeichnung "Diabetiker-Kartoffel". Die Fructooligosaccharide können vom Körper nicht wie andere Zucker absorbiert werden, sie werden stattdessen vielmehr genutzt, um die hohen Mengen der Glucoseproduktion in der Leber zu senken und verringern dadurch die Nüchtern glukose. Dies ist vor allem für Diabetiker wichtig.

Verzehrempfehlung: Je nach Bedarf ca. 1 gestrichenen EL (ca. 12 g) Yaconpulver zum Süßen in Joghurt, Müsli, Smoothies usw. mischen

Zutaten: 100 % reines Yacon Fruchtpulver

Nährwerte:	pro 100 g	pro 12 g
Brennwert:	1151,8 KJ/276,9 kcal	138 kJ/33,2 kcal
Fett:	0,3 g	< 0,01 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	< 0,1 g
Kohlenhydrate:	41,5 g	5,0 g
davon Zucker:	41,3 g	4,9 g
Ballaststoffe:	49,3 g	5,9 g
Eiweiß:	2,4 g	0,3 g
Salz:	0,19 g	0,02 g
Oligofructose + Inulin:	37,0 g	4,4 g

PZN: 13365588
EAN: 4025871221121
Artikel-Nr. 0119-207-B
Halbbarkeit: 24 Monate nach Produktion, mind. 6 Monate im Handel

Unser Qualitätsvorsprung



* Schonende + produktspezifische Verarbeitung

In einem speziell entwickelten Verfahren werden unsere Früchte und Pflanzen schonend verarbeitet um die spezifischen Eigenschaften optimal zu nutzen.



* Natürliche Qualität:

Unser oberstes Gebot ist es, die "natürliche Qualität" der Früchte auch im Endprodukt zu bewahren



* Handverlesene Früchte

frisch geerntet mit dem vollen Spektrum an Nährstoffen garantieren ein hochwertiges Endprodukt



* Kurze Transportwege der Rohware

zwischen Erntegbiet und Produktionsstätte um einen Abbau der Nährstoffe zu vermeiden



* GMO-free

Alle unsere Produkte werden ohne Gentechnik hergestellt



* Garantierte Qualität

Jede einzelne Charge wird in unabhängige Laboren untersucht, neben Schwermetalle,-Pestizide und Mikrobiologie werden auch produktspezifische Analysen durchgeführt um die Reinheit unserer Naturprodukte zu garantieren.

Produkteigenschaften:



Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung und unserem Wissen. Seit über 25 Jahren entwickeln und vertreiben wir Naturprodukte höchster Qualität.

Unsere Leidenschaft für die Natur lässt uns permanent nach optimalen und schonenden Verarbeitungsprozessen streben. Somit schaffen wir das Fundament für natürliche Produkte ohne künstliche Zusätze oder Aromen.



AMAZONAS
naturprodukte

Amazonas GmbH, Helmholtzstr. 82 68723 Schwetzingen
www.amazonas-products.com