



## Süßer Genuss über Generationen hinweg Isomalt: die Zucker-Lösung

Teilen Sie Ihre süßen Erinnerungen und schaffen Sie besondere Verwöihnmente. Erinnern Sie die Verbraucher an in Vergessenheit geratene Bonbon- und Schokoladenliebtinge, die jetzt in besserer Form für sie hergestellt werden können. Mit gesünderen genussvollen Lösungen können sie jederzeit die einfachen Freuden des Lebens genießen. Zuckerfreie und zuckerreduzierte Naschereien sind sicherlich keine kurzlebigen Erfolgsrezepte, sondern bilden die Grundlage für Süßwaren der neuen Generation.

Entwickeln Sie zuckerfreie und zuckerreduzierte Lutschbonbons mit gentechnikfreiem Isomalt und kreieren Sie süße „Better-for-you“-Leckereien. Isomalt wird aus Rübenzucker hergestellt, schmeckt halb so süß wie Zucker, unterstützt einen stabilen Blutzuckerspiegel und ist zahnfreundlich. Im Vergleich zu Saccharose hat Isomalt nur halb so viele Kalorien. Damit ist es die ideale Lösung für Süßwarenhersteller, die Alternativen mit wenig oder ganz ohne Zucker anbieten möchten.



der Verbraucher in den USA, die Zucker vermeiden, tun dies aus Angst vor einem künftigen Gesundheitsproblem.\*



der Verbraucher in den USA sehen es beim Kauf eines Nahrungsmittelprodukts als überzeugendes Argument, wenn dieses das Risiko von Karies senken kann.\*



der Verbraucher in den USA sehen es beim Kauf eines Nahrungsmittelprodukts als überzeugendes Argument, wenn dieses keinen zusätzlichen Zucker enthält oder zuckerreduziert ist.\*

## Zart in der Süße, stark in der Technik

Genießen Sie Garden Chills und versüßen Sie Ihren Tag mit zuckerähnlicher Süße nach dem Vorbild der Natur. Wir haben sorgfältig die besten Zutaten ausgewählt, um zuckerfreie und unbeschwerte Genussmomente zu ermöglichen. Unser köstliches Rezept schickt Sie auf eine Geschmacksreise über Generationen hinweg. Das BENEOTECHNOLOGY-Center entwickelt Rezepturen für zuckerreduzierte und zuckerfreie Süßwaren. Isomalt ist weltweit führend als Zuckeraustauschstoff in Hartkaramellen und der einzige, der aus Rübenzucker hergestellt wird. Es verleiht Süßwaren einen zart süßen, zuckerähnlichen Geschmack sowie eine tolle Textur und ein angenehmes Mundgefühl.

### Die technischen Vorzüge von Isomalt in Hartkaramellen.



Strahlende Farben

Isomalt ist das einzige Polyol, mit dem ein transparenter Überzug erzeugt werden kann. Dies gewährleistet glänzende Farben und Überzüge.



Hervorragende Haltbarkeit

Dank seiner nicht hygroskopischen Eigenschaft werden Isomalt-Bonbons nicht klebrig, so dass keine Einzelverpackungen notwendig sind. Die Bonbons können in Kartonagen mit Plastikumverpackung, Kunststoff, Blechdosen oder Standbodenbeutel verpackt werden..



Angenehme Süße

Isomalt wird aus Saccharose hergestellt. Es hat im Vergleich zu anderen Polyolen eine mildere, zuckerähnliche Süße. Es verstärkt feine Aromen und hinterlässt keinen Nachgeschmack.

Fig.1: Rezeptur für zuckerfreie Hartkaramellen: Garden Chills

Zutaten (%w/w)	Testrezeptur
Isomalt	73
Wasser	25
Geringfügige Bestandteile (z. B. Säure, Geschmacksstoffe, Farbstoffe, Süßungsmittel)	q.s.

Inspiziert von Ihrem  
**GARDEN**



Umweltfreundliche Verpackung!



zuckerfrei



fördert die Zahngesundheit\*



KALORIEN-REDUZIERT

Wussten Sie schon?

Isomalt ist ein Zuckeraustauschmittel, das aus einer natürlichen Quelle gewonnen wird und einen zuckerähnlichen Geschmack hat.



Genießen Sie den erfrischenden Geschmack unserer Lutschbonbons, der Sie direkt in die freie Natur mitnimmt. Dank Isomalt, einem Zuckeraustauschstoff natürlichen Ursprungs, der jedes Bonbon versüßt.

\*Der Verzehr von Süßigkeiten, die Isomalt anstelle von Zucker enthalten, trägt zum Erhalt der Zahnmineralisierung bei.

Die vorliegenden Informationen wurden nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt. Dessen ungeachtet kann keinerlei Haftung für ihre Vollständigkeit übernommen werden. Den Personen, welche die Informationen verwenden, obliegt es, im Vorhinein zu beurteilen, inwieweit diese für ihre Zwecke tauglich sind. Es wird nachdrücklich empfohlen, vor einer Mitteilung an die Verbraucher alle nationalen Lebensmittelrechtsvorschriften (z. B. über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Verbraucherinformationen usw.) zu prüfen und anzuwenden. Die vorliegenden Informationen beinhalten keinerlei Garantie dafür, dass die Lieferung oder die Verwendung der Produkte in einem bestimmten Gebiet keine Verletzung von Rechten Dritter oder von Rechten des geistigen Eigentums darstellt. Ferner sind sie nicht als Aufforderung zur Nutzung unserer Produkte unter Verletzung erteilter Patente oder von Rechtsvorschriften in Bezug auf Lebensmittel zu verstehen.

### Was können wir für Sie tun?

contact@beneo.com

www.beneo.com

Folgen Sie uns

**beneo**  
connecting nutrition and health