

Tagatesse strøsukker 500 gram



Tagatesse er et strøsukker basert på det nyutviklede, naturlige søtningsmidlet Tagatose. Tagatesse er ideelt til baking og annen matlaging. Det kan også brukes på yoghurt eller frokostblanding, til varme og kalde drikker – og alle andre steder der du ellers ville ha brukt vanlig sukker. Tagatesse strøsukker **kan karamelliseres** i motsetning til mange andre sunne søtningsstoffer. Det utvider bruken i stor grad.

Veldig lav GI

Tagatesse har svært lav GI (=7,5) og har derfor veldig liten innvirkning på blodsukkernivået. Det har 60 % mindre kalorier i forhold til vanlig sukker. Tagatose er et naturlig sukker som opptrer naturlig i visse typer meieriprodukter og i frukt. Produktet er 100 % fritt for laktose og kasein.

Hva er tagatose?

Tagatose er helt naturlig og finnes i blant annet epler, appelsiner og ananas. Det blir utvunnet av laktose, som vi finner i meieriprodukter. Det endelige produktet inneholder imidlertid ingen spor av laktose og er derfor 100% laktosefritt. Smaken er naturlig og god, og kan sammenlignes med ekte sukker.

Bruk av Tagatesse

Tagatesse er dobbelt så søtt som vanlig sukker, og derfor kan man bruke bare halv mengde. Tagatesse bør oppbevares i tett boks da det lett kan trekke til seg fuktighet og dermed klumpe seg.

Noen enkle tips for vellykket baking med Tagatesse:

* La bakverket stå i ovnen litt lengre på litt lavere temperatur (f.eks 160 °C).

* Om bakverket ser ut til å bli litt for brunt, kan det med fordel dekkes med bakepapir de siste 10 minuttene i stekeovnen.

Bakverk med Tagatesse blir saftig og velsmakende. Erfaring viser at man kan sløyfe frysepulver ved tilberedning av frysetøy. Tagatesse gjør at syltetøyet blir naturlig stivt

Innhold:

Tagatose (39,9%), isomalt (39,9%), kostfiber (inulin og oligosakkarider), sukralose (0,02%).

Lav GI – derfor liten påvirkning på blodsukkeret og insulinnivået

Kun 15-20 % av Tagatose blir tatt opp i kroppen. Det har derfor veldig liten påvirkning på blodsukkeret og insulinnivået. Tagatose har en glykemisk indeks på 7, og er dermed godt egnet ved lavkarbokosthold, for diabetikere og for de som ønsker å gå ned i vekt.

Prebiotisk effekt

Tagatose gjør nytte for seg i fordøyelsen i tillegg til å gi søt smak. Klinisk forskning har vist at Tagatose fungerer prebiotisk, det vil si at det fremmer de "gode" bakteriene og hemmer de dårlige bakteriene i tykktarmen.

Flere gode grunner til å velge Tagatose

100% naturlig

Forårsaker ikke karies

Minimalt utslag på blodsukkeret

60% mindre kalorier enn sukker

OBS: Kan virke avførende ved stort inntak