

## D-XYLOSE

### Ihre Vorteile

Geschmack und Süßkraft kommt dem herkömmlichen Zucker sehr nahe. Bei Erhitzung wird der Bräunungseffekt von den Lebensmitteln dank der D-Xylose verstärkt. Dies hat insbesondere Vorzüge bei Backwaren. Der Zuckerstoffwechsel wird nicht belastet. Der Geschmack und das Aroma von süßen Lebensmitteln kann deutlich verbessert werden.

### Produktion

Xylose ist ein Naturprodukt und wird durch Fermentation aus Maiskolbenkernen gewonnen. Es ist ein pflanzlicher Einfachzucker.

### Haltbarkeit

24 Monate

### Verpackung

25 kg Säcke

### Anwendung

- Tiernahrung
- Sojasauce
- Lebensmittel aus Meeresfrüchten
- Getränke
- Dessertprodukte
- Backwaren
- Kosmetikindustrie (zur Feuchthaltung von kosmetischen Präparaten)
- Zahnpflege: Zahnpasta / Zahnpflege

### Legislation

BP, FCC, USP standard

**Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen:**

#### Atlantic Chemicals Trading GmbH

Philipp Pfennigschmidt  
Hermannstraße 46  
20095 Hamburg  
Deutschland  
Tel.: +49 40 33 44 19 128

Mirek Šivel  
Tyršova 940  
696 81 Bzenec  
Tschechien  
Mobil: +420 602 536 264