

## **Bio-IMO-Sirup**



## Was ist Bio-IMO-Sirup?

Bio-IMO-Sirup (Isomaltooligosaccharid-Sirup) ist ein natürlicher Süßstoff aus Bio-Maisstärke. Es ist ein Süßstoff mit niedrigem glykämischen Index (GI), der eine stetige Energiequelle bietet und die Verdauungsgesundheit unterstützt. Bio-IMO-Sirup ist ideal für B2B-Kunden, die nach einer gesunden, vielseitigen und kostengünstigen Alternative zu Zucker und anderen Süßstoffen suchen. Bio-IMO-Sirup kann für verschiedene Anwendungen eingesetzt werden, beispielsweise:

- Backwaren: Kuchen, Kekse, Muffins, Brot usw.
- Getränke: Säfte, Smoothies, Kaffee, Tee etc.
- Milchprodukte: Joghurt, Eis, Käse usw.

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



- Snacks: Riegel, Müsli, Popcorn etc.
- Saucen und Dressings: Ketchup, Barbecuesauce, Salatdressing usw.
- Nahrungsergänzungsmittel: Proteinpulver, Präbiotika, Probiotika usw.

Bio-IMO-Sirup hat viele Vorteile, wie zum Beispiel:

- Niedriger GI: Der GI liegt bei 35, was deutlich niedriger ist als bei Zucker (65) und Maissirup mit hohem Fructosegehalt (HFCS) (62). Lebensmittel mit niedrigem GI helfen, den Blutzuckerspiegel zu regulieren und Blutzuckerspitzen und -abstürze zu verhindern.
- Hoher Ballaststoffgehalt: Es enthält 70 % lösliche Ballaststoffe, die ein gesundes Darmmikrobiom fördern, die Verdauung verbessern und Verstopfung vorbeugen.
- Kalorienarm: Es hat nur 2,6 Kalorien pro Gramm, also weniger als die Hälfte von Zucker (4,2) und HFCS (4,0). Es hilft, die Kalorienaufnahme zu reduzieren und unterstützt die Gewichtskontrolle.
- Gentechnikfrei: Es wird aus organischer Tapiokastärke hergestellt, die nicht gentechnisch verändert ist. Es ist nach USDA- und EU-Standards als biologisch zertifiziert.
- Vegan: Es ist frei von tierischen Produkten und für eine vegane Ernährung geeignet.
- Glutenfrei: Es ist glutenfrei und für eine glutenfreie Ernährung geeignet.
- Koscher und halal: Es ist von seriösen Agenturen als koscher und halal zertifiziert.

## **Spezifikation**

Produktname	Bio-IMO-Sirup
Aussehen	Klarer oder hellgelber Sirup
Geruch	Leicht süßer Geruch
Schmecken	Mild süßer Geschmack
Löslichkeit	Wasserlöslich
рН	4,0 - 6,0
Brix	75 - 80
Trockenmasse	≥ 75 %
IMO-Inhalt	≥ 50 %

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



Produktname	Bio-IMO-Sirup
Gesamtzucker	≤ 10 %
Faser	≥ 70 %
Feuchtigkeit	≤ 25 %
Asche	≤ 0,5 %
Protein	≤ 0,5 %
Fett	≤ 0,1 %
Schwermetalle	Pb $\leq$ 0,5 mg/kg, As $\leq$ 0,5 mg/kg, Cd $\leq$ 0,1 mg/kg, Hg $\leq$ 0,1 mg/kg
Mikrobiologisch	Gesamtkeimzahl $\leq$ 1000 KBE/g, Hefe und Schimmel $\leq$ 100 KBE/g, Coliforme $\leq$ 30 MPN/100g, Salmonellen negativ/25g, E. coli negativ/10g

Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Bio-IMO-Sirup

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com