# Produkt Kurzinformation

| | |
|---|---|
| **Produkt:** | **BIO Yacon Pulver Präbiotika 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 diesen. 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 Nüchternglukose. 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** |
|---|---|---|
| Energie: | 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 |
| **Haltbarkeit:** | 24 Monate nach Produktion, mind. 6 Monate im Handel |

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

## 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 Erntegebiet 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 Schwertmetalle,-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