



Pressemitteilung

Münsingen, 25.02.2019

Süßes Eis und wenig Zucker - wie geht das?

In der heutigen Zeit gehört Zucker zur Zutatenliste fast aller industriellen Lebensmitteln. Eine zuckerfreie oder zuckerreduzierte Ernährung wird immer schwieriger.

Kunden, die ihren Zuckerkonsum einschränken wollen und eine gesunde Lebensweise mit einer ausgewogenen Ernährung anstreben, sollten aufhorchen und das Start-Up Unternehmen Pro Delight aus Tübingen unter die Lupe nehmen. Pro Delight ist ein Eis-Hersteller, der den Zucker zu einem großen Teil aus seinen Produkten verbannt hat.

Trotzdem schmecken die vier getesteten Eissorten, Wild Mango, Banana Bang, Pretty Peanut und Shaka-Lade, sehr lecker und angenehm süß. Auf der Zutatenliste aller Sorten findet sich der Süßungstoff Xylit. Dieser finnische Birkenzucker, wird aus der Rinde von Birken gewonnen. Er gehört im Gegensatz zu Zucker aber nicht zu den Kohlenhydraten, sondern zu den Zuckeralkoholen, was vor allem zu einer großen Einsparung von Kalorien führt. In Zahlen lässt sich das etwas besser veranschaulichen: Ca. 400 kcal je 100 g Zucker, ca. 240 kcal je 100 g Xylit.

Xylit hat aber noch weitere Vorteile. Die Zähne leiden unter einem Zuckeralkohol nicht, weil es nicht kariogen ist. Xylit wird sogar bei Zahnpflegekaugummis als Süßungsmittel benutzt und findet in Kinderzahnpaste seine Anwendung. Auch Diabetiker können bedenkenlos zu xylithaltigen Lebensmitteln greifen, weil der Abbau von Xylit im Körper insulinunabhängig stattfindet. Das Eis enthält viele Proteine, die der Körper für die Muskeln, die Knochen und die Haut benötigt. Auch das Immunsystem ist von einer ausreichenden Zufuhr von Proteinen und den enthaltenen Aminosäuren abhängig.

Im Vergleich zu handelsüblichem Speiseeis wurde der Fettanteil bei Pro Delight Produkten um etwa 50 % reduziert. Der Zuckeranteil ist sogar um etwa 60 % geringer. Nun erwartet man, dass der Geschmack darunter leidet, was aber vor Allem bei der Sorte "Banana Bang" überhaupt nicht der Fall ist. Das Eis schmeckt süß, intensiv und ist mit einem Bananeneis von der Eisdielen durchaus vergleichbar. Auch die anderen Sorten können mit ihrem Geschmack auftrumpfen. Shaka-Lade ist für Fans von Zartbitterschokolade ein echter Leckerbissen und im Erdnusseis Pretty Peanut ist eine süße schmackhafte Erdbeer-Marmelade enthalten.

Pro Delight hat eine ernstzunehmende Alternative für Eisliebhaber geschaffen, die sich gerne bewusst ernähren, aber nicht auf Speiseeis verzichten möchten.

[348 Wörter, 2404 Zeichen]

Über Pro Delight:

Bewusste Ernährung ist Trend – auch bei süßen Leckereien. Immer mehr Konsumenten achten verstärkt auf natürliche Inhaltsstoffe und suchen nach schlanken Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln. Diesen Bedarf hat die Pro Delight Food GmbH erkannt: Ihr Proteineis enthält bis zu 60 % weniger Zucker und rund 50 % weniger Fett als herkömmliches Speiseeis. So beschert es bewussten Genuss – und das bei vollem Geschmack.

Pressekontakt:

Stefanie Bächtle
Marketing Managerin

Pro Delight Food GmbH
Hermann-Staudinger-Straße 9
72525 Münsingen

+49 (0) 7381 92890 23
stefanie.baechtles@pro-delight.com
www.pro-delight.com