

# fermenta

## Süßungsmittel in NEM: Warum kalorienarme Alternativen so gefragt sind



### Liebe Leser und Leserinnen,

**bei fermenta** sehen wir besonders im Bereich der Fitness- und Lifestyle-Produkte eine hohe Nachfrage nach kalorienfreien Süßungsmitteln. Für viele Private-Label-Pulver sind sie heute ein wichtiger Bestandteil moderner Rezepturen, da sie gegenüber herkömmlichem Zucker klare Vorteile bieten.

Aus unserer Entwicklungspraxis wissen wir, dass Süßstoffe und Zuckeralternativen in der öffentlichen Wahrnehmung teilweise kritisch diskutiert werden.

**Entscheidend ist ein ausgewogener Einsatz: die richtige Auswahl, eine sinnvolle Dosierung und ein Geschmacksprofil**, das zur Zielgruppe und zur Produktpositionierung passt.

**Kalorienbewusste Rezepturen für Ihre Produkte**

**Gerade bei Produkten wie Proteinpulvern, Boostern oder weiteren Sportnahrungs-Pulvern setzen wir gemeinsam mit unseren Kunden gezielt auf geeignete Süßungslösungen.** So lassen sich Kalorien reduzieren, starke Blutzuckerspitzen vermeiden und zugleich technologische Anforderungen wie Geschmack, Löslichkeit und Haltbarkeit optimal berücksichtigen.

### Typische kalorienarme Süßungsmittel im Überblick:

- **Erythrit** (E 968): nahezu kalorienfrei, angenehme Süße, häufig als Basis in modernen Rezepturen
- **Stevia** (E 960): pflanzlich, hochintensiv süßend und ideal für kalorienreduzierte Konzepte
- **Mönchsfrucht**: natürliche, kalorienfreie Alternative
- **Sucralose** (E 955): sehr hohe Süßkraft und in Pulverprodukten vielseitig einsetzbar
- **Aspartam** (E 951): klassischer kalorienarmer Intensivsüßstoff für ausgewählte Anwendungen
- **Acesulfam K** (E950) **und Saccharin** (E954): oft in Kombination für ein rundes Geschmacksprofil
- **Mischungen**: z. B. Erythrit und Stevia, um Süße, Mundgefühl und Geschmack optimal auszubalancieren

(Quelle: google)

**Wir entwickeln passgenaue Private-Label-Rezepturen, die Funktion, Geschmack und Marktanforderungen optimal verbinden.**



Lifestyle /  
Vitamine



Rohstoffe



Aromen



Oleoresine /  
Äth. Öle



Extrakte auf  
Träger



Farben

**Mönchsfrucht: natürliche Süße für moderne  
Premium-Rezepturen**



**Die Anforderungen an moderne Bio Protein-Mischungen steigen.** Verbraucher erwarten heute nicht nur eine überzeugende Nährstoffbasis, sondern auch **natürliche Süße, einen angenehmen Geschmack und ein zeitgemäßes Ernährungskonzept.**

**Ein besonders spannender Rohstoff in diesem Bereich ist die Bio-Mönchsfrucht.** Aus Sicht der Qualitätssicherung wurde sie von **Kimberley Kölbel** gezielt geprüft – insbesondere im Hinblick auf die **Bio-Zertifizierung** und ihren Einsatz in hochwertigen Rezepturen.

### **Natürliche Süße mit ausgewogenem Geschmack**

Dabei zeigt sich deutlich: Die Mönchsfrucht (chinesisch: Luo Han Guo) bietet ein **großes Potenzial für innovative Premium-Produkte.** Zwar ist der Rohstoff preislich anspruchsvoller, dafür überzeugt er mit einer natürlichen Süße, einem angenehm runden Geschmacksprofil für moderne, bewusste Ernährungskonzepte.

### **Die Vorteile der Mönchsfrucht auf einen Blick:**

- **Natürliche Süßkraft:** süßer als herkömmlicher Zucker
- **Kalorienfrei und diätfreundlich:** Da sie kaum Kalorien hat, eignet sich die Frucht hervorragend zur Gewichtsreduktion und für zuckerarme Ernährungsweise.
- **Hitzestabil und vielseitig:** Im Gegensatz zu manchen künstlichen Süßstoffen ist die Mönchsfrucht hitzestabil (ideal zum Backen und Kochen).
- **Reich an Antioxidantien:** Die enthaltenden Mogroside wirken als starke Antioxidantien, die freie Radikale bekämpfen und gesundheitsfördernd wirken.

(Quelle: RheinNatur)

Zu berücksichtigen ist jedoch die **Ökobilanz:** Da Mönchsfrucht ausschließlich in Südchina angebaut wird, entstehen lange Transportwege.

**>>>** Aus unserer Sicht ist Mönchsfrucht dennoch weit mehr als nur eine alternative Süßungslösung. **Sie ist ein vielversprechender Baustein für**

hochwertige Bio-Supplements und Proteinprodukte, die Genuss, Funktion und Qualität sinnvoll miteinander verbinden.

>>> **Haben Sie Fragen zu unseren Süßungsmitteln? Wir beraten Sie gerne.**

## Weitere Services für Sie!



### PRODUKTION + KONFEKTIONIERUNG

Höchste Qualitäts-Standards vom Rohstoff bis zur individuellen Verpackung



### FULL-SERVICE

Transparent, diskret und immer auf Augenhöhe!



### GROSSHANDEL LEBENSMITTELROHSTOFFE

schnell, zuverlässig, preiswert

### Haben Sie noch Fragen?

Wir beraten Sie gerne!

**05252 - 98750**

Mo.-Fr. von 08.00 - 17.00 Uhr

Viele Grüße

**Ihr fermenta-Service team**



### Team Vertrieb

**Kontaktieren Sie uns!**

Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.

fermenta GmbH & Co. KG  
Lindenstr. 97  
33189 Schlangen  
Deutschland  
[info@news-fermenta.de](mailto:info@news-fermenta.de)

