# Tagatose - Eigenschaften

Tagatose, die natürliche Basis

Tagatose ist ein natürlicher Zucker (Monosaccharid), welcher aus Laktose gewonnen wird. Durch Hydrolyse wird die Laktose in Galaktose und Glukose aufgeteilt. Galaktose wird durch einen enzymatischen Prozess in Tagatose umgewandelt. Tagatose ist weder ein Süßstoff noch ein Zusatzstoff sondern ein Inhaltsstoff, und hat demnach auch keine E-Nummer.

Diese Neuheit ist kein gewöhnlicher Zucker, sondern der Zuckerersatz der Zukunft!

- Niedriger glykämischer Index.
  Tagatose hat praktisch keinen Einfluss auf den Blutzuckerspiegel ( ± 2).
  Das macht Tagatose optimal für Diabetiker Typ I und II.

- Rein natürlich.
  Tagatose ist ein Extrakt aus Laktose, der aus Milchprodukten gewonnen wird.
  Das Endprodukt enthält keine Laktose, und ist daher 100% laktosefrei.

- Prebiotisch.
  Ein prebiotischer Effekt unterstützt die Darmflora.
  Tagatose regt sanft die Darmfunktion an, und sorgt so für eine verbesserte Verdauung.

- Niedriger Kaloriengehalt.
  Tagatose hat einen sehr niedrigen Kaloriengehalt von 1,5 kcal/g.
  Zum Vergleich: der Kaloriengehalt von Zucker beträgt 4 kcal/g!

- Guter Geschmack.
  Tagatesse® schmeckt köstlich süss wie Zucker, ohne den unangenehm erfrischenden Beigeschmack oder den bitteren Nachgeschmack, der bei Zuckeraustauschstoffen/Süßstoffen vorherrscht.