Tagatose - Die Geschichte

Tagatose ist ein natürlicher Zucker, der aus Laktose gewonnen wird (= Milchzucker).
Durch Hydrolyse wird die Laktose in Galaktose und Glukose aufgeteilt. Galaktose wird durch einen enzymatischen Prozess in Tagatose umgewandelt. Zuletzt erhält man nach einem abschließenden Reinigungsverfahren einen herrlich weißen Kristallzucker mit einem natürlichen Zuckergeschmack. Die endgültigen Tagatose-Kristalle enthalten keine Spuren von Laktose und Glukose. Tagatose findet man auch in bestimmten Milchprodukten und Obstsorten.

Ursprünglich wurde Tagatose von einer amerikanischen Pharmagruppe zur Behandlung von Darmkrebspatienten entwickelt. Tagatose regeneriert tatsächlich die Darmflora. Später erkannte man weitere Vorteile von Tagatose.

Ein Molkereikonzern kaufte die Lizenz für Tagatose. Zunächst gelang es jedoch nicht, den Zucker zu einem wettbewerbsfähigen Preis herzustellen. 5 Jahre später entwickelten wir eine Technologie für eine kostengünstige Herstellung von Tagatose und übertrugen diese auf vielerlei Lebensmittel.

Tagatesse® Tafelsüße (hergestellt aus Tagatose) war der erste Artikel der Tagatose-Produktpalette. Tagatesse® Tafelsüße ist ein Zuckerersatz-Produkt, und wird aus unterschiedlichen Zutaten hergestellt: Tagatose (39,92%), diätetische Ballaststoffe (20,14%: Inuline und Oligosaccharide), Isomalt (39,92%) und Sucralose (0,02%). Aufgrund dieser Kombination ist Tagatesse® hervorragend geeignet für die Zubereitung von leckeren Desserts und anderen Gerichten. Darüber hinaus kann Tagatesse® auch **für Heißgetränke, Obst, Joghurt u. v. m.** verwendet werden. Kurz gesagt: **überall dort, wo man auch gewöhnlichen Zucker verwendet!**

Tagatesse® ist **einfach in der Anwendung**. Aufgrund der doppelten Süßkraft von Tagatesse® im Vergleich zu herkömmlichem Zucker benötigen Sie lediglich die Hälfte der im Rezept angegebenen Menge. Ganz einfach die erforderliche Menge für Zucker halbieren, und Sie erhalten ein absolut köstliches Ergebnis.