

FruchtZwerge mit der Süße aus Früchten – einzigartig bei Milchprodukten für Kinder

Was haben FruchtZwerge und Früchte gemeinsam?

Ganz einfach: die Fruchtsüße.

Denn **FruchtZwerge** und **FruchtZwerge weniger süß** wird kein Kristallzucker mehr zugesetzt. Stattdessen wird Traubenfruchtsüße hinzugefügt. **FruchtZwerge** sind damit das einzige Milchprodukt für Kinder mit der Süße aus Früchten. Und das Beste ist: Der Geschmack bleibt gleich.

Auch die neuen **FruchtZwerge** bleiben ihrem Ausgangsprodukt Vollmilch treu. Der Fettgehalt entspricht mit 3,5 % dem normalen Fettgehalt der Vollmilch. **FruchtZwerge** liefern auch genau so viel Calcium wie Milch.



In FruchtZwerge steckt kein einziges Stück Würfelzucker

Würfelzucker ist Kristallzucker, und dieser wird in **FruchtZwerge** nicht mehr zugesetzt. Gesüßt wird nun mit der Süße aus Früchten – der Traubenfruchtsüße.

● Was ist eigentlich Traubenfruchtsüße?

Traubenfruchtsüße ist ein Dicksaft, der aus reifen Trauben gewonnen wird. Er besteht hauptsächlich aus Wasser, Fruchtzucker und Traubenzucker. Traubenfruchtsüße verfügt über eine ganz besondere Süßkraft.

● Wie wird Traubenfruchtsüße gemacht?

Die süßen, reifen Trauben werden schonend gepresst. Der Saft der Trauben wird verarbeitet, vor allem eingedickt und filtriert. Die daraus erzeugte Traubenfruchtsüße wird dann zum Süßen von **FruchtZwerge** verwendet.



Zucker ist nicht gleich Zucker

Kristallzucker, Milchzucker, Traubenzucker, Fruchtzucker ... **Worin liegt der Unterschied?**

Milch und daraus hergestellte Lebensmittel enthalten von Natur aus **Milchzucker**. Milchprodukte mit Früchten oder auch ein selbst gemischter Naturjoghurt mit Früchten enthalten außerdem **Traubenzucker** und **Fruchtzucker**.

Süßes ist bei Groß und Klein beliebt. Damit sie besser schmecken, wird den meisten Milchprodukten Kristallzucker zugesetzt. Anders bei **FruchtZwerke**: Durch den Einsatz der **Traubenfruchtsüße** wird der Kristallzucker nicht mehr benötigt. Und der Gesamtgehalt aller Zuckerarten, einschließlich Milchzucker,

konnte von 15,8 % auf 14,6 %

gesenkt werden, bei **FruchtZwerke**

weniger süß sogar von

13,5% auf 12,5%. **Zum**

Vergleich: Ein herkömmlicher

Fruchtjoghurt* hat einen

Gesamtzuckergehalt von

15,5%.



15,5 g
pro
100 g



14,6 g
pro
100 g

Zuckergehalt pro 100 g

* Quelle: Souci,
Fachmann, Kraut 2000