

PRESSEINFORMATION

Fructosearmer Pudding-Genuss

Frusano Bio-Vanillepudding macht das Duo der Puddingklassiker perfekt

München, 1. Juni 2022 – Gute Neuigkeiten für alle Puddingfans, die aufgrund von Unverträglichkeiten auf spezielle Inhaltsstoffe achten müssen: Frusano Bio-Vanillepudding verspricht ab sofort unbeschwerten Dessertgenuss. Wie der Bio-Schokoladenpudding ist die neue Variante mit zartem Vanille-Geschmack sowohl fructosearm als auch laktose- und glutenfrei. Die beiden cremigen Puddingklassiker müssen noch dazu nicht gekühlt werden, sie lassen sich daher gut bevorraten und jederzeit genießen. Einfach Deckel abziehen und loslöffeln.

Dessertvielfalt für Menschen mit Unverträglichkeiten

Frusano Bio-Vanillepudding schmeckt wie die Geschmacksrichtung Bio-Schokolade allen, die ein Faible für cremigen, mild-süßen Puddinggenuss haben. Beide Puddingklassiker sind fructosearm, laktose- und glutenfrei und daher speziell für Personen mit Intoleranzen geeignet: Sie bieten sowohl Menschen, die auf eine fructosearme und low FODMAP Ernährung achten müssen, als auch denjenigen, die an Zöliakie, Laktoseintoleranz oder am Reizdarmsyndrom leiden, eine köstliche Dessertvariante. Einzigartig an den Produkten von Frusano ist die milde Süße aus Malz- und Traubenzucker, ohne künstliche Süßstoffe oder andere Zuckerersatzstoffe. Ein weiterer Vorteil: Die schmackhaften Dessertspezialitäten haben eine vergleichsweise lange Haltbarkeit, weil sie nicht gekühlt werden müssen. So können sie bequem auf Vorrat gekauft werden und bescheren Löffelglück daheim oder unterwegs.

Garantiert 100 % verträglich

Um eine absolute Verträglichkeit gewährleisten zu können, durchlaufen alle Frusano Produkte vor Markteinführung eine strenge Kontrollkette. Dabei werden speziell die Zuckerwerte ständig im Labor geprüft. Bereits in der Produktentwicklung wird auf die Verwendung von möglichst wenigen sowie fructosearmen Zutaten geachtet. Auf Saccharose als Zutat wird vollständig verzichtet. Dieser Zucker, der im Volksmund als Haushalts- oder Kristallzucker bezeichnet wird, ist chemisch gesehen ein sogenannter Zweifachzucker: Er besteht aus einer Einheit Glucose und einer Einheit Fructose. In den Fällen, in denen Saccharose bereits Teil einer Zutat ist, wird darauf geachtet, den Gesamtzuckergehalt des Produkts möglichst gering zu halten.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für vier 100-g-Becher Frusano Bio-Vanillepudding (400 g) beträgt 3,39 €. Das Produkt kann zudem auch bequem im Online-Shop unter www.frusano.com/shop/de/ bestellt werden.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.frusano.com/de/

Online-Shop: www.frusano.com/shop/de/

Bildmaterial



Bildunterschrift: Neu im Frusano-Sortiment: Fructosearmer Bio-Vanillepudding.

Dateiname: Pressefoto_Frusano Bio-Vanillepudding.jpg (628 KB)

Quellenangabe Foto: Frusano

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Frusano zu verwenden.

Über Fructose-Malabsorption und hereditäre Fructose-Intoleranz

Bei der **Fructose-Malabsorption** vermindert ein Defekt im Transportsystem des Dünndarms die Fähigkeit, Fructose aufzunehmen. Betroffene müssen bei Vorliegen einer Fructose-Malabsorption auf eine fructosearme Ernährungsweise achten.

Eine **hereditäre Fructose-Intoleranz (HFI)** ist eine sehr seltene, angeborene Störung des Fructose-Stoffwechsels, die zu schweren Leber- und Nierenschädigungen sowie Hypoglykämien (Unterzuckerungen) führt. Im Gegensatz zur Fructose-Malabsorption genügt bei der HFI eine fructosearme Diät nicht, es muss lebenslang streng fructosefrei (< 1 Gramm Fructose/Tag) gegessen werden.

Über Frusano

Im Jahr 2006 gründete Ulf Herrmann die Frusano Europe GmbH mit Hauptsitz in Gräfelfing bei München, die auf die Produktion und den Vertrieb von fructosearmen und fructosefreien Lebensmitteln spezialisiert ist. Fast alle Produkte sind zudem bio, vegan, laktose- und glutenfrei. Sie eignen sich also nicht nur für Betroffene von Fructose-Malabsorption oder hereditärer Fructose-Intoleranz, sondern können teilweise bei weiteren Unverträglichkeiten, beim Reizdarmsyndrom, einer low FODMAP Diät sowie einer veganen Ernährungsweise bedenkenlos verzehrt werden. Dank besonderer Herstellungsverfahren und großem Innovationswillen bietet das Unternehmen eine breite Produktpalette und ist Marktführer im Segment für fructosearme und fructosefreie Lebensmittel. Geschmack, 100 % garantierte Verträglichkeit und Transparenz stehen bei allen Produkten stets im Mittelpunkt. Mit weiteren Standorten in Berlin und Barcelona vertreibt der erfolgreiche Mittelständler seine Produkte neben den Kernmärkten in Deutschland, Österreich und der Schweiz mittlerweile auch in Südeuropa, Süd- und Lateinamerika, dem Nahen Osten, Asien sowie den USA.



Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 46, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: krumpoch@kommunikationpur.com