# BASISINFORMATIONEN

Produktsortiment von Frusano

Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Für ein Leben ohne Verzicht**

**„Viel Genuss, wenig Fructose“ lautet das Leitmotiv, dem der Hersteller Frusano bei der Entwicklung seines breiten Sortiments an fructosefreien und fructosearmen Lebensmitteln folgt. Alle Frusano Produkte eignen sich speziell für Menschen, die wegen einer Fructose-Intoleranz[[1]](#footnote-1) auf Fruchtzucker im Rahmen ihrer Ernährung weitgehend verzichten müssen oder aus anderen Gründen ihre Fructose-Aufnahme reduzieren möchten. Aber damit nicht genug: Frusano Produkte werden so natürlich wie möglich hergestellt. Sie sind frei von Zuckeraustauschstoffen und unverdaulichen Polysacchariden. Bei der Herstellung wird vollkommen auf Kristallzucker, künstliche Süßstoffe, Zuckeralkohole sowie Sorbit verzichtet. Dank spezieller Herstellungsverfahren und dem Einsatz von Malz- und Traubenzucker schmecken die Produkte natürlich süß und belasten weder Leber noch Organismus. Fast alle Produkte sind zudem bio, vegan, lactosefrei und glutenfrei. Sie können daher bei vielen weiteren Unverträglichkeiten, einer low-FODMAP-Diät, Reizdarmsyndrom sowie einer veganen Ernährungsweise bedenkenlos verzehrt werden.**

**Schokolade**

Besonders der Verzicht auf Schokolade fällt vielen Betroffenen mit Fructose-Intoleranz schwer. Dank fructosefreier Schokolade müssen sie trotz Unverträglichkeit nicht auf dieses Genusserlebnis verzichten. Ihren natürlich-süßen Geschmack erhält die Schokolade durch die Verwendung von Malz- und Traubenzucker. Sie ist zudem gluten- und lactosefrei. Das breite Sortiment umfasst Vollmilch-, Zartbitter-, Weiße- oder Nuss-Nougat-Schokolade und bietet so unbeschwerten Schokoladengenuss für jeden Geschmack.

**Gummibärchen und Bonbons**  
Bedenkenlos naschen? Für Personen mit Fructose-Intoleranz leider undenkbar, denn Süßigkeiten enthalten viel Kristallzucker und somit auch Fructose. Frusano bietet Gummibärchen und Bonbons ohne Fructose speziell für alle, die bei ihrer Ernährung auf bestimmte Inhaltsstoffe verzichten wollen oder müssen. Die fructosefreien Gummibärchen haben einen natürlich fruchtig-süßen Geschmack. Die Bonbons mit Traubenzucker in den Geschmacksrichtungen Orange, Zitrone, Kräuter, Pfefferminz und Brombeere sind durch die besondere Herstellung ohne Fructose oder Kristallzucker ideale Süßigkeiten für Menschen mit besonderen Anforderungen an ihre Ernährung.

**Aufstriche**

Mit fructosearmen Fruchtaufstrichen legte Frusano 2006 den Grundstein für eine breite Produktvielfalt. Alle Variationen werden mit Malz- und Traubenzucker hergestellt. Zusammen mit der Auswahl von Fruchtsorten, die natürlicherweise einen möglichst niedrigen Fruchtzuckeranteil aufweisen, wird gewährleistet, dass der Fructose-Anteil im jeweiligen Endprodukt so gering wie möglich gehalten wird. Die Fruchtaufstriche sind zudem vegan und glutenfrei. Sie eignen sich also nicht nur für Menschen mit Fructose-Intoleranz, sondern auch für Personen, die sich vegan oder glutenfrei ernähren. Besonders begehrt sind die Geschmacksrichtungen Himbeere, Johannisbeere sowie Erdbeere-Rhabarber. Exotische Varianten, wie Papaya, Taybeere, Sanddorn und Calamansi ergänzen das breite Sortiment. Für alle, die Nuss-Nougat als Brotaufstrich vorziehen, bietet Frusano drei köstliche Varianten: Bio Nuss-Nougat-Creme vegan, [Bio Nuss-Nougat-Creme](https://www.frusano.com/de/produkte/fructosefreie-aufstriche/bio-nuss-nougat-creme.html) lactosearm sowie Bio [Crunchy Cream Haselnuss mit Kakaonibs](https://www.frusano.com/de/produkte/fructosefreie-aufstriche/neu-bio-crunchy-cream-haselnuss-mit-kakaonibs.html).

**Getränke**

Abwechslungsreiche Erfrischung verspricht das Getränkesortiment von Frusano: Neben den ausschließlich mit Stevia gesüßten Eisteevarianten in den Geschmacksrichtungen Limette, Kirsche und Pfirsich sorgen Stevia-Cola und der Bio Energy Drink für Vielfalt und Genuss. Mit den fructosefreien Sirup-Varianten Holunderblüten, Johannisbeere und Schwarze Johannisbeere lassen sich Wasser, Tee und Spirituosen verfeinern. Gemeinsamen Kakao- und Kaffeegenuss am Nachmittag bieten Milchmixgetränke wie Bio Janosch Panama-Glück-Kakao und Cappuccino classic, beide ebenso wie die Sirup-Varianten dezent mit Malz- und Traubenzucker gesüßt. Und zum Anstoßen gibt es den spritzigen Bio Fili-Secco mit dezenter Süße aus Traubenzucker und Malzzucker in der praktischen Dose.

**Alternative Süßungsmittel**

Fructosefreie Süßungsmittel von Frusano bieten eine ideale Alternative für Kristallzucker beim Kochen und Backen. Sie verleihen Speisen, Getränken, Desserts, Backwaren und Brotaufstrichen den feinen Geschmack und die passende süße Note. Die veganen Sirupe, Bio Reissirup und Bio Tapiokasirup enthalten ebenso wie der Bio Getreidezucker Mais-Süße und der Bio Vanillezucker überwiegend Malz- und Traubenzucker und sind frei von künstlichen Süßstoffen, Sorbit oder Zuckeraustauschstoffen.

**Nachspeisen**

Die fructosefreien Nachspeisen überzeugen geschmacklich und durch die Auswahl der Zutaten. Neben Bio-Schokoladenpudding und Bio-Vanillepudding, die sowohl als Pulver zum Zubereiten als auch als Fertigprodukt angeboten werden, ergänzt fructosefreies Eis das Nachspeisen-Sortiment.

**Saucen**

Egal ob zu deftigen Gerichten, als Dip oder in Salaten, die fructosearmen Saucen von Frusano versprechen bedenkenlosen Genuss für alle Menschen mit oder ohne Unverträglichkeiten. Das fructosearme Ketchup mit natürlichem Tomatengeschmack enthält keinen Kristallzucker. Die gluten- und lactosefreie Bio-Barbecue Sauce wird ebenfalls mit Malz- und Traubenzucker hergestellt und überzeugt durch ihre rauchige, frische Note. Frusano Bio-Mayo und Bio-Senf sind sowohl gluten- als auch lactosefrei. Die milde Süße des Traubenzuckers sorgt für den besonderen Geschmack. Alle Alternativen sind in Bio-Qualität, vegan und werden ganz ohne künstliche Süßstoffe, Sorbit oder Zuckeraustauschstoffe hergestellt.

**Backwaren und Snacks**

Backwaren und Snacks enthalten in der Regel viel Kristallzucker und müssen daher von Betroffenen, die an Fructose-Intoleranz leiden, gemieden werden. Anders die Kekse, Riegel, Backmischungen und fertigen Snacks von Frusano. Sie eignen sich dank der Verwendung von Malz- und Traubenzucker für eine fructosearme Ernährung. Egal ob Bio Tigerenten-Doppelkekse, Bio Müsliriegel mit Zartbitterschokolade oder Bio Cheesecake, Frusano bietet eine breite Auswahl fructosefreier Produkte für alle, die nicht auf süße Köstlichkeiten verzichten wollen.

**Frühstückscerealien**  
Dank fructosefreier Cerealien in Bio-Qualität können auch all diejenigen, die besondere Anforderungen an ihre Ernährung erfüllen müssen oder wollen, mit einem leckeren und crunchigen Frühstück in den Tag starten. Frusano verzichtet bei der Herstellung seiner Cerealien sowohl auf Haushaltszucker und künstliche Süßstoffe als auch auf Zuckeralkohole. Die angenehme, milde Süße erhalten das Bio Hafer Knusper und die Bio Choco Balls durch den Einsatz von Malz- und Traubenzucker, die den Organismus nicht belasten. Zudem sind beide Sorten lactosefrei, glutenfrei und vegan.

**Vitalstoffe und Probiotika**

FiliMultin Kautabletten sorgen für eine Rundumversorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen. Das Nahrungsergänzungsmittel mit Orangengeschmack liefert 19 essenzielle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente wie Zink oder Folsäure, die insbesondere bei Fructose-Intoleranz supplementiert werden sollten, um Nährstoffdefiziten vorzubeugen. Die Traubenzucker-Kautabletten sind gluten- und lactosefrei. Mit den Fructo-Biotic Daily Shots ist es Frusano gelungen, das erste bio-zertifizierte Probiotikgetränk in Deutschland auf den Markt zu bringen. Die enthaltenen probiotischen Bakterienkulturen in dem Bio-Fermentgetränk gelangen nachweislich lebend bis in den Darm. Die probiotischen Shots sind garantiert zuckerfrei, glutenfrei, laktosefrei und vegan. Sie eignen sich speziell für Betroffene mit Fructose- Intoleranz oder Reizdarmsyndrom und im Rahmen von low-FODMAP-Diäten.

**Bildmaterial:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** Frusano – viel Genuss, wenig Fructose  **Dateiname:** Frusano\_Genuss  **Quellenangabe Foto:** Frusano  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Frusano zu verwenden. |
|  | **Bildunterschrift:** Frusano – fructosefrei und transparent  **Dateiname:** Frusano\_Produktdeklaration  **Quellenangabe Foto:** Frusano  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Frusano zu verwenden. |

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.frusano.com/de/

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

**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, lactose- 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, bei 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 und Bildmaterial 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: [frusano@kommunikationpur.com](mailto:frusano@kommunikationpur.com)

1. Die beiden Erkrankungen „Hereditäre Fructose-Intoleranz“ und „Fructose-Malabsorption“ sind im Textverlauf unter dem Überbegriff „Fructose-Intoleranz“ zusammengefasst. [↑](#footnote-ref-1)