

# ZÛSTO®

## INTRODUCTION

*Made in Belgium*

Zùsto® - это практичный заменитель сахара 1: 1, состоящий из уникальной основной матрицы (неперевариваемой и водорастворимые) волокна, происходящие из натуральных веществ.

Его особый состав дает возможность 100% замены традиционных сахаров в любой сахаросодержащий продукт в соотношении 1: 1 по весу с сохранением структурных и органолептических свойств исходного пищевого продукта.

Это означает, что 100 грамм сахара заменяются на 100 грамм Zùsto.



Zùsto® является результатом 14-летней совместной разработки университетов Гента и Брюссель (Бельгия), обеспечивающий инновационный прорыв на рынке сахара.

В целом, Zùsto обеспечивает все полезные функции сахара, не считая вредных, и является полезным. По виду, вкусу и поведению он не отличается от обычного сахара!

Эта комбинация структурных и полезных эффектов обеспечивает революционное улучшение на рынке сахара: Zùsto можно использовать везде, где используется сахар! Существующие примеры можно найти в тонкой хлебопекарной промышленности, мороженом, крупах, кондитерских изделиях, шоколаде, джемах варенье, печенье, карамели, вафлях, блинах и т. д.

- ✓ Заменитель сахара высокого качества (на основе клетчатки)
- ✓ 100% идентичный вкус, структура и ощущение во рту
- ✓ 75% менее калорийный
  - 98 kcal/100gr vs 400 kcal/100gr
- ✓ Здоровые и натуральные ингредиенты
- ✓ 1 к 1 по весу
  - (100gr sugar = 100gr Zùsto)
- ✓ Снижение жира до 35%
- ✓ Низкий глик. индекс (22)
- ✓ Превосходная текстура и структура
- ✓ Подходит для пациентов с диабетом и ожирением
- ✓ Одобрено FDA, GRAS, без ГМО, не содержит глютен
- ✓ Kosher / Halal (по запросу)

**Что такое ZÛSTO?**

ZÛsto - это революционный заменитель сахара с высоким содержанием клетчатки и только натурального происхождения. Ингредиенты, одобренные FDA. По сравнению с существующими заменителями сахара ZÛsto обеспечивает и сочетает в себе явное количество преимуществ перед сахаром.

Несмотря на превосходство в отношении структуры, текстуры, здоровья и благополучия, ZÛsto владеет 75% меньше калорий, чем в традиционном сахаре, и до 35% меньше жира в конечных продуктах.

Его особый состав дает возможность 100% замены традиционных сахаров в любом сахаросодержащем продукте в соотношении 1: 1 по весу. Кроме того, из-за высокого содержания в сахаре калорийности и гликемического индекса, сахар в больших количествах вредит здоровью и самочувствию!

ZÛsto состоит в основном из волокон кукурузы и цикория. Эти волокна придают сладкий вкус и структуру традиционного сахара, но также укрепляет здоровье и оказывают значительное пребиотическое влияние на иммунную систему кишечной флоры человека.

Это означает, что многие ингредиенты ZÛsto снижают уровень сахара в крови, что делает ZÛsto идеальным решением для пациентов с диабетом и ожирением, при поддержке научного совета профессоров университетов Брюсселя и Гента, Бельгия.

**Волокна - полезны!**

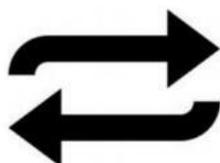
Волокна, используемые в ZÛsto, восстанавливают и обеспечивают равновесие кишечной флоры. Они предоставляют пребиотические эффекты и снимают общие пищеварительные жалобы, такие как запор, переедание, благодаря 5 граммам в день. Продукт помогает увеличить ежедневное потребление клетчатки, в настоящее время 10 граммов в день в среднем на взрослого, но рекомендуется от 25 до 30 граммов в день.

**75%**

Меньше Ккалл

**1 ON 1**

Соответствие сахару

**98 KCAL**

На 100 грамм

**Здоровые & Натуральные**

Производные вещества

**UP TO 35%**

Сжигание жира





## FAQ (Часто задаваемые вопросы)

### *“Откуда произошло название Zusto?”*

Мы работаем со вкусом, вкусом. С "gustus" (лат.) Или "gusto" (Эсперанто). Также с английским «gusto», что означает что-то вроде «индивидуальный, изысканный вкус». Мы также много лет работаем над «сладким» вкусом. "Zusto" объединяет букву "z" из голландского "zoet" [сладкое] со словом "gusto".

### *“Чем он отличается от других заменителей сахара?”*

Основное отличие состоит в том, что Zusto сохраняет вкус и структуру приготовленного продукта неизменными, как при использовании сахара. В нем намного меньше калорий.

### *“Что входит в состав Zusto?”*

Zusto - это новое уникальное сочетание различных ингредиентов, изготовленных из натурального сырья, в том числе полидекстроза, растительные волокна кукурузы и растворимые волокна цикория, с добавками с подсластителями, такими как изомальт, эритритол, сукралоза.

### *“Как можно использовать Zusto?”*

Zusto можно использовать почти во всех случаях, когда рецепт требует сахара. Вы можете приготовить свой любимый торт, печенье, **но лучше смешать Zusto с мукой или яйцами, прежде чем добавлять другие ингредиенты.** При выпечке, в зависимости от вашей духовки, вы можете уменьшить огонь по сравнению с исходным рецептом и запекать еще немного. При первом использовании Zusto вы можете следить за ним.

### *“Могу ли я использовать его в своих старых рецептах?”*

Абсолютно. Zusto заменяет сахар в соотношении 1: 1, поэтому вам не нужно вносить какие-либо изменения в свой рацион. рецепты. Если в вашем рецепте указано 100 граммов сахара, просто замените 100 граммов Zusto. Это так просто!

**Zusto не любит масло!** Старайтесь не смешивать Zusto непосредственно с маслом. Если смешать масло и Zusto, образуются комочки (из-за волокон и воды в масле). Добавьте Zusto к другим ингредиентам (например, к яйцам или перемешайте под мукой) перед добавлением масла.

### *“Zusto карамелизируется?”*

Zusto может карамелизироваться. Чтобы приготовить идеальный карамельный соус без сахара, вскипятите небольшое количество воды и постепенно Zusto при перемешивании. Zusto начнет карамелизироваться. Затем можно добавить кофе, сливки и т. д., в зависимости от вашего рецепта.

### *“Сливочный крем + Zusto, возможно?”*

Если вы делаете сливочный крем (= сахар + масло), сначала смешайте Zusto с небольшим количеством взбитых сливок и перемешайте до масла.

# ZÛSTO®

*Made in Belgium*

*“Могу уменьшить содержание сахара. Но могу ли я снизить содержание жира в своих рецептах?”*

**Вы можете уменьшить жирность (масло или сливочное масло) в рецепте до 30%.** Как правило, не требуется добавления других ингредиентов для замены, так как волокна хорошо смешиваются с воздухом, и торт получается более легким.

*“Волокна в Zusto «гигроскопичны», что это значит?”*

Гигроскопичность означает, что вещество способно поглощать или адсорбировать воду из окружающей среды. После использования осторожно закройте упаковку вашего Zusto или поместите Zusto в герметичный контейнер для пищевых продуктов.

*“Взбитые сливки и Zusto, это такая хорошая идея?”*

Это отличная идея. Использование Zusto вместо сахара на самом деле приводит к более полному, твердым и стабильным взбитым сливкам.

*“Разве Zusto не маскирует вкус фруктов в домашнем варенье и желе?”*

Напротив, Zusto усиливает вкус и запах фруктов! Zusto - отличный гелеобразующий агент при приготовлении джема (вы можете даже уменьшить количество Zusto по сравнению с сахаром), и он улучшит фруктовые ароматы вашего джема.

*“Я хотел испечь пирог и смешал Zusto с маслом, но результат получился комковатым. Как я могу избежать этого?”*

Вы можете избежать комков, постепенно добавляя Zusto в масло. Если вы не хотите рисковать, лучший способ сделать это - сначала смешать нужное количество Zusto с другим ингредиентом, например, мукой. Потом сливочное масло можно добавить без проблем. Вы также можете сначала смешать Zusto с яйцами.

*“Как Zusto влияет на мое здоровье?”*

Zusto - это источник здоровой клетчатки. Он имеет низкий гликемический индекс и мало калорий, и его легко включить в свой рацион, если вы хотите избежать или уменьшить добавление сахара.

*“У меня диабет. Могу ли я использовать Zusto?”*

Zusto можно включить в рацион людей, которые хотят избежать продуктов с добавлением сахара, либо потому, что у них диабет, либо потому, что они хотят похудеть. Гликемический индекс Zusto равен всего 22.

*“Содержат ли Zusto глютен?”*

Нет, Zusto полностью не содержит глютена и поэтому подходит для людей, соблюдающих безглютеновую диету.

*“Могут ли мои дети использовать Zusto?”*

Zusto может использовать кто угодно, включая детей. Убедитесь, что они потребляют достаточно калорий и что их основной рацион состоит из разнообразных здоровых продуктов.