

10 Fakten über die einst VERBOTENE YACON WURZEL



CRUNCH

Im rohen Zustand hat die Wurzel einem knusprigen

Biss.

SWEET

Der süße Geschmack wird durch

Inulin

verursacht. Da Inulin vom menschlichen Körper nur schlecht aufgenommen wird, kann Yacon eine **positive** Auswirkung auf Fettleibigkeit und Diabetes haben.

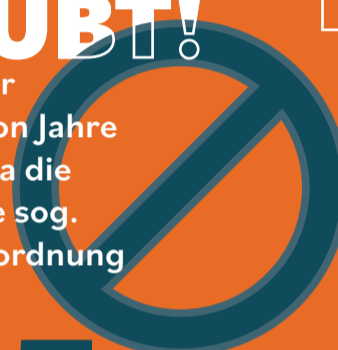
**S
N
S
A
T
I
O
N**

HEUTE WIEDER ERLAUBT!

In der EU war der Verkauf von Yacon Jahre lang verboten, da die Wurzel unter die sog. Novel-Food-Verordnung fiel. Erst seit

2015

gibt es die entsprechenden Zulassungen.



ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT

Die Pflanze stammt aus den Anden und wächst dort in einer Höhe von 900 m bis

3000

METER.



Die mehrjährige Pflanze wird bis zu

zweieinhalb Meter

Die Wurzel "Yacon" ist auch als "**Inkawurzel**" bekannt. Der wissenschaftliche Name ist "Smallanthus sonchifolius".

SAY MY NAME SAY MY NAME

>5% Glucose

~10% Fructose

~10% Saccharose

Yaconknollen

TASTE TEST

Dank Fructose mild-süßlich ähnlich wie eine **Nashi**, Melone oder Birne.

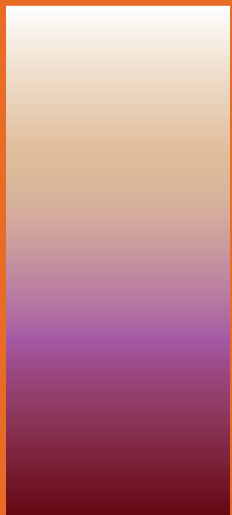
SWEET DREAM

55% Fructooligosaccharide

Kohlenhydrate

BREITE S SPEKTRUM

Unterschiede vorallem bei **Farbe und Süße**. Die Farben reichen von fast **weiß zu hellbraun über lila bis zu dunkelrot**. Die Färbung der Knollen ist von der Sorte abhängig. Diese bestimmt auch den Zuckergehalt



Yacon speichert seine Kohlenhydrate nicht in Form von Stärke, sondern größtenteils kalorienarme Fructooligosacchariden (FOS). Yacon ist süß ohne dick zu machen.

20% Wasser

yacon