



**Rübenzucker: rein pflanzlich,
nachhaltig und regional**

Sehr geehrte Damen und Herren,

jeder Mensch isst anders und hat Vorlieben, was ihm schmeckt und was nicht. Heute können sich Verbraucher auch flexitarisch, vegetarisch oder sogar vegan ernähren. Egal welche Form man bevorzugt, Rübenzucker hat immer seinen Platz in einer ausgewogenen Ernährung. Denn er ist ein rein pflanzliches Produkt, das direkt in der Rübe auf dem Feld entsteht und ganz ohne Chemie herausgelöst wird. Und dazu kommt: Nachhaltiger als mit regionalem Rübenzucker kann man nicht süßen.

In [unserem aktuellen Infodienst](#) klären wir deshalb darüber auf, wieso Rübenzucker rein pflanzlich, regional und nachhaltig und somit nicht aus einer ausgewogenen Ernährung wegzudenken ist.

Viel Spaß beim Lesen und viele Grüße
Ihr Zuckerverbände-Team

[Alle Beiträge finden Sie hier.](#)

Funktionen von Zucker

Zucker lässt sich in vielen Lebensmitteln nicht einfach ersetzen oder reduzieren. Das liegt vor allem an seinen vielfältigen Funktionen. Er süßt nicht nur, sondern bringt Aromen zur vollen Entfaltung und sorgt für die Textur.

Mehr zu den unterschiedlichen Funktionen von Zucker finden Sie [hier](#).





Nachhaltigkeit im Rübenanbau

Zuckerrüben sind echte Multitalente und tragen viel zu mehr Nachhaltigkeit bei. Sie sind gut für die Böden, schützen das Grundwasser, werden komplett verarbeitet und erhalten die Artenvielfalt.

Weitere Informationen dazu, was den Rübenanbau so nachhaltig macht, finden Sie [hier](#).

Zuckermythen aufgeklärt!

Zucker macht dick, krank und versteckt sich in vielen Produkten. Das sind nur wenige der vielen Mythen, die sich rund um Zucker ranken. Dabei ist Zucker ein Produkt aus der Natur, das zu einer ausgewogenen Ernährung dazu gehört.

[Hier](#) räumen wir mit den größten Mythen auf.



Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e.V.

Friedrichstraße 69

10117 Berlin

kontakt@zuckerverbaende.de

www.zuckerverbaende.de

 [Zuckerverbände](#)

 [Zuckerverbände](#)

 [Zuckerverbände](#)