

GOURMAZIA MONK FRUIT POWDER (V25 NATURAL SWEETENER)



ORIGIN & *Grade*



Extracted from monk fruit (*Siraitia grosvenorii*) grown in the mountainous region of Guangxi, China. Contains 25 % mogroside V-compounds that provide intense sweetness without calories. Non-GMO, vegan and processed to retain purity with no fillers or artificial additives.

FLAVOR & AROMA

Extremely sweet-over 100 times sweeter than sugar-with a clean, subtle fruity aftertaste. Adds sweetness without bitterness or lingering aftertaste.

BREWING & SERVING

Use as a sugar replacement in beverages and recipes; start with 1/4 teaspoon and adjust to taste. Stir a pinch into coffee, tea, smoothies or lemonade for natural sweetness. Sprinkle over cereal, yogurt or fruit, or incorporate into baking, frosting and dressings; use sparingly due to potency.

HEALTH BENEFITS

Provides zero calories and has no glycaemic impact, making it suitable for diabetics and weight-conscious individuals.

Mogrosides may exhibit antioxidant properties that help combat free radicals.

Recognised as Generally Recognised As Safe (GRAS) with no reported side effects when consumed in moderation.

USAGE SUGGESTION

Ideal for keto, paleo or low-carb diets as a natural sweetener.

Blend with cacao powder or fruit purées to create healthier desserts and confections.

Use to sweeten homemade sauces, salad dressings or beverages without adding sugar.

STORAGE

Store in an airtight container in a cool, dry place to prevent clumping and maintain potency. Use a dry spoon when measuring to avoid introducing moisture.

ผงหล่อฮังก้วย GOURMAZIA

สารให้ความหวานธรรมชาติ V25

แหล่งกำเนิดและเกรด

สกัดจากผลหล่อฮังก้วย (*Siraitia grosvenorii*) ที่ปลูกในภูเขาของมณฑลกว่างซี ประเทศจีน มีโมโกรไซด์ V 25 % ซึ่งเป็นสารที่ให้ความหวานเข้มข้นโดยไม่มีแคลอรี ปลอดภัยเอ็มโอ เหมาะสำหรับวีแกน และผ่านการแปรรูปให้บริสุทธิ์โดยไม่มีสารเติมแต่ง

รสชาติและกลิ่น

ให้ความหวานมากกว่า 100 เท่าของน้ำตาล พร้อมรสผลไม้เบา ๆ เพิ่มความหวานโดยไม่ทิ้งรสขมหรือความรู้สึกคั่งคา



วิธีชง

ใช้แทนน้ำตาลในเครื่องดื่มและสูตรอาหาร เริ่มต้นด้วย 1/4 ช้อนชา แล้วปรับตามรสที่ชอบ ใส่เล็กน้อยในกาแฟ ชา สมูทตี้ หรือน้ำมะนาวเพื่อความหวานธรรมชาติ โรยบนซีเรียล โยเกิร์ต หรือผลไม้ หรือผสมในขนมอบ ครีม และน้ำสลัด; ใช้เพียงเล็กน้อยเพราะหวานมาก

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

ไม่มีแคลอรีและไม่ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดพุ่ง เหมาะสำหรับผู้ป่วยเบาหวานและผู้ควบคุมน้ำหนัก โมโกรไซด์อาจมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ช่วยต่อสู้กับอนุมูลอิสระ ได้รับการยอมรับว่าปลอดภัย (GRAS) และไม่มีผลข้างเคียงที่รายงานเมื่อบริโภคในปริมาณพอเหมาะ

ข้อแนะนำในการบริโภค

เหมาะสำหรับอาหารคาว พาสต้า หรือโลว์คาร์บ ใช้เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ผสมกับผงโกโก้หรือผลไม้สดเพื่อทำขนมและของหวานที่ดีต่อสุขภาพ ใช้ปรุงรสน้ำสลัด ซอส หรือเครื่องดื่มโดยไม่ต้องเติมน้ำตาล

การเก็บรักษา

เก็บผงในภาชนะปิดสนิทในที่แห้งและเย็น เพื่อป้องกันการจับตัวเป็นก้อนและรักษาความหวาน ใช้ช้อนแห้งทุกครั้งเพื่อหลีกเลี่ยงความชื้น