

# Maltodextrin 100

Zur Energieanreicherung

## Produktebeschreibung

SPONSER Maltodextrin 100 sorgt für einen Energieschub mit Langzeitwirkung durch einen sehr tiefen DE-Wert von 14 (Dextrose-Äquivalent). Das geschmacksneutrale Pulver wird aus Maisstärke hergestellt. Das Zuckerspektrum dieses reinen Kohlenhydratpulvers (95% Trockensubstanz) setzt sich aus Polysacchariden sowie Maltose und Dextrose zusammen. Maltodextrin 100 ist leicht verdaulich und eignet sich ausgezeichnet um zusätzliche Energie vor und während dem Wettkampf/Training zuzuführen (Carboloading) sowie zur Regeneration der Kohlenhydratspeicher (Reloading). Ideal zum Carboloading oder zur Energie-Anreicherung von Getränken, Müesli, Shakes etc.



Kohlenhydratprofil	
Polysaccharide	96%
Maltose	3%
Dextrose	1%
Total	100%

## Vorteile

- 100% reines Kohlenhydratpulver
- Tiefer DE-Wert von 14 (Dextrose-Äquivalent)
- Höchstmögliche Verträglichkeit
- Geschmacksneutral und gute Löslichkeit

## Anwendung

Zur Energieanreicherung je nach Bedarf, zum Carboloading während mehrerer Tage vor langen Wettkämpfen oder mindestens am Vortag ca. 3 g Maltodextrin pro kg Körpergewicht. In intensiven Trainingsphasen und – lagern jeden 3. Tag in derselben Menge.



## Zutaten

Maisstärke (enzymatisch hydrolisiert).

## Aroma / Gebinde / Nährwerte

Neutral                      Dose 800 g

Nährwert	100 g
Energie kJ (kcal)	1615 (380)
Protein	0 g
Kohlenhydrate	95 g
Fett	0 g