



Sweet Nature Xilitolo

Zucchero di betulla

- Dolce come lo zucchero, 40 % di calorie in meno
- Preserva i denti
- Mantiene basso il livello ematico di glucosio
- Basso indice glicemico pari a 7

Lo zucchero di betulla, noto anche come xilito o xilitolo, è un dolcificante vegetale naturale contenuto in molti tipi di frutti e verdure e in piante vegetali ricche di fibre. Il nostro zucchero di betulla si ottiene da un processo molto dispendioso, principalmente dal legno di betulla e legno di faggio della Scandinavia. Nonostante lo zucchero del legno abbia praticamente lo stesso sapore e anche lo stesso aspetto dello zucchero tradizionale, possiede circa il 40 per cento di calorie in meno, un notevole vantaggio per un'alimentazione attenta al peso. Inoltre, lo zucchero di betulla con un indice glicemico pari a 7, non fa quasi aumentare per niente la glicemia, pertanto è adatto anche ai diabetici. Studi clinici hanno dimostrato che lo xilitolo preserva i denti e li protegge contro le carie.



Le seguenti affermazioni relative allo zucchero di betulla (xilitolo) sono state confermate dalla EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare):

- il consumo di alimenti e bevande che contengono xilitolo al posto dello zucchero, consentono di non far aumentare di molto il livello ematico di glucosio rispetto agli alimenti e bevande contenenti zucchero.
- Il consumo di alimenti e bevande che contengono xilitolo al posto dello zucchero, favorisce la conservazione della mineralizzazione dentale.

Valori nutrizionali medi:	per 100 g
Valore energetico	1000 kJ/240 kcal
Grassi	0 g
Carboidrati	99,8 g
- di cui zuccheri	0,2 g
- di cui alcol esoso (xilitolo)	99,6 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Ingredienti: 100 % dolcificante xilitolo.

Evitare il consumo nei bambini minori di 3 anni e anche negli adulti si raccomanda di passare a questo zucchero gradualmente, poiché un consumo eccessivo di xilitolo può avere un effetto lassativo.

Contenuto: 1 kg

Art. art.: 459

Fo0817