



XYLITOL

Un produit unique !!!

Sucre extrait de l'écorce de bouleau depuis une vingtaine d'années comme un remarquable substitut du sucre classique (saccharose) dans les pays nordiques . Un aliment diététique .

Le xylitol possède le même pouvoir sucrant et la même saveur que le saccharose , en revanche , son apport calorique est inférieur à celui du saccharose , avec 2,4 kcal par grammes contre 4 kcla .

Les bactéries présentes dans la bouche ne parviennent pas à fermenter , il y à donc pas de chute de ph et d'augmentation de l'acidité en bouche comme avec les autres sucres , or c'est l'acidité qui est à l'origine de l'attaque de l'émail et de la formation des caries . Les effets du xylitol sont si intéressants pour la santé des dents que l'union française pour la santé buco dentaire (UFSBD) en recommande l'utilisation régulière . De manière générale le XYLITOL est reconnu pour son pouvoir anti acidifiant et constitue donc un précieux allié pour alcaliniser votre organisme .

SAC DE UN KG 100 % POUVRE DE XYLITOL

Le xylitol est un édulcorant bas-glycémique et est métabolisé indépendamment de l'insuline . Le xylitol ne cause pas de hausse forte des taux du sucre dans le sang ou de la réponse associée d'insuline de sérum , qui est habituellement vue après la consommation d'autres hydrates de carbone . Ainsi le XYLITOL peut être recommandé comme édulcorant sans sucre approprié aux diabétiques aussi bien qu'à la population générale cherchant un style de vie plus sain .

Le XYLITOL à la même douceur et volume que le sucre avec 40% moins de calories et aucun après-goût , en fait le XYLITOL est le plus doux de tous les produits de remplacement en bloc de sucre , et il a une sensation de refroidissement très plaisante quand il se dissout dans la bouche .

Le XYLITOL est en général manufacturé des arbres de bouleau ou d'autres sources xylane-riches normales.

Ribes Distribution TEL 0641490949

Ribesnature.com ernst-richter.com