



Sweet Nature xylitol

Sucre de bouleau

- Doux comme le sucre, 40 % de calories en moins
- N'abîme pas les dents
- Maintient un taux de glycémie bas
- Indice glycémique de 7 très bas

Édulcorant de table à base de xylitol. Le sucre de bouleau, également connu sous le nom de xylitol, est un édulcorant végétal naturel présent dans de nombreux fruits et légumes et dans les plantes fibreuses. Notre sucre de bouleau est fabriqué selon un procédé très sophistiqué à partir de bois de bouleaux et de hêtres de Scandinavie. Bien que le sucre de bouleau ait le même goût et le même aspect que le sucre de cuisine ordinaire, il contient 40 pourcents de calories en moins – un avantage évident dans le cadre d'une alimentation orientée vers le contrôle du poids ! En outre, le sucre de bouleau présente un indice glycémique de 7 qui entraîne une augmentation négligeable de la glycémie dans le sang, il convient donc aux diabétiques. Des études cliniques ont en outre révélé que le xylitol ne nuit pas aux dents et protégerait même contre les caries.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a confirmé les effets suivants concernant le sucre de bouleau xylitol :

- La consommation d'aliments et de boissons qui contiennent du xylitol au lieu de sucre a pour effet une augmentation moindre du taux de glycémie après leur consommation par rapport aux aliments et boissons qui contiennent du sucre.
- La consommation d'aliments et de boissons qui contiennent du xylitol au lieu de sucre contribue au maintien de la substance minérale des dents.

Valeurs nutritives moyennes	par 100 g
Valeurs caloriques	1000 kJ/ 240 kcal
Lipides	0 g
Glucides	99,8 g
- dont sucres	0,2 g
- dont sucre alcoolisé (xylitol)	99,6 g
Protides	0 g
Sel	0 g

Ingrédients: 100% d'édulcorant xylitol.

La consommation n'est pas recommandée aux enfants de moins de 3 ans, les adultes doivent veiller à passer progressivement à ce sucre car une consommation exagérée de xylitol peut avoir un effet laxatif.

Contenu 1 kg

Article n° 459

Fo0817/Ä