

ERYTHRIT

NULL Kalorien
VIEL Geschmack



BIOSANA ERYTHRIT NATÜRLICHER ZUCKERERSATZ

DER NATÜRLICHE, ZAHNFREUNDLICHE „LIGHT“ ZUCKER

Was ist Erythritol?

Erythritol ist ein neuer, natürlicher und praktisch kalorienfreier Zuckeraustauschstoff, der in vielen Arten von Gemüse und Früchten vorkommt. Gegenüber den anderen Zuckeralkoholen weist es eine besonders hohe digestive Toleranz auf (ca. 1g/kg Körpergewicht). Da **Erythritol** schon zu 90 % über den Dünndarm aufgenommen wird, sind die sonst für Zuckeralkohole üblichen Nebenwirkungen wie Blähungen und Durchfall stark vermindert. Es wird also nicht über den Darm ausgeschieden, sondern schon im Zwölffingerdarm resorbiert, ist somit optimal verdaulich und wirkt nicht abführend.

Erythritol ist für Diabetiker bestens geeignet da es nicht erhöhend auf den Blutzucker- und Insulinspiegel wirkt und vom Körper fast vollständig unverändert ausgeschieden wird. Aus diesem Grund bleibt es in der Nahrungsbilanz neutral und ist auch bei kontrollierten Diäten eine sinnvolle Alternative zu anderen Zuckern.

Die Süßkraft von **Erythritol** beträgt ungefähr 70% verglichen mit Rohrzucker. Der **Kalorienwert** hingegen beläuft sich auf **Null** (0,0 kcal/g).

Wie wird Erythritol hergestellt?

Erythritol wird mit Hilfe eines Gärungsprozesses (Fermentation) aus Traubenzucker (Dextrose/Glucose) hergestellt. Es werden ausschliesslich Rohstoffe eingesetzt welche **gentechnikfrei** sind.

Wie ist Erythritol anzuwenden?

Erythritol kann überall anstelle von normalem Haushaltszucker eingesetzt werden. Für die Verwendung als Süßungsmittel in Tee, Kaffee oder Speisen ist unser **Erythrit** sehr gut geeignet, denn die feine Körnung sorgt für beste Löslichkeit. Ausserdem ist es besonders hitzestabil und lässt sich problemlos auch beim Kochen und Backen verwenden. **Erythritol** fühlt sich beim Verzehr angenehm kühl an. Bitte beachten Sie, dass **Erythritol** etwa 70% der Süßkraft von Zucker hat.

Alle Vorteile von Erythrit auf einen Blick:

- Null Kalorien
- Für Diabetiker geeignet
- Optimal für eine ausgewogene Ernährung
- 100% natürlich, garantiert gentechnikfrei
- Auf rein pflanzlicher Basis hergestellt
- Zertifizierte Qualität, naturschonende Herstellung
- Absolut glutenfrei, frei von Allergenen
- Zahnfreundlich
- Zum Süßen von Kalt- und Heissgetränken
- Zum Kochen und Backen geeignet (hitzestabil)

BIOSANA ERYTHRIT ist in Dosen à 400 g und à 800 g in Drogerien, Apotheken und Reformhäusern erhältlich.



Pionierarbeit seit 1972

Nahrungsergänzung und
Naturkosmetik.

Biosana AG, Industriestrasse 16, 3672 Oberdiessbach
Telefon 031 771 23 01, Fax 031 771 23 22, info@biosana.ch, www.biosana.ch