

# ERYTHRIT

ZERO calorie  
BEAUCOUP de saveur



## BIOSANA ERYTHRIT SUCRE REMPLACEMENT NATUREL

### LE SUCRE «LIGHT» NATUREL ET BON POUR LES DENTS

#### Qu'est-ce que l'érythritol ?

L'**érythritol** est un nouveau succédané naturel et pratiquement sans calorie du sucre présent dans de nombreuses variétés de légumes et de fruits. Contrairement aux autres polysaccharides, il présente une tolérance digestive particulièrement élevée (env. 1 g/kg de masse corporelle). Comme l'**érythritol** est déjà absorbé à 90 % par l'intestin grêle, les effets secondaires habituels des autres polysaccharides comme les ballonnements et la diarrhée sont fortement réduits. L'érythritol n'est pas éliminé par l'intestin mais déjà résorbé au niveau du duodénum. Il est donc très digeste et n'est pas laxatif.

L'**érythritol** convient parfaitement aux diabétiques car il n'augmente pas les taux de glycémie ni d'insuline et est éliminé presque totalement par le corps sans être modifié. C'est pourquoi il reste neutre dans le bilan nutritionnel et représente une alternative intéressante aux autres sucres même dans le cadre de régimes particuliers.

Le pouvoir sucrant de l'érythritol est d'environ 70 % de celui du sucre de canne. La **valeur calorique** par contre est de **zéro** (0,0 kcal/g).

#### Comment l'érythritol est-il produit ?

L'**érythritol** est produit à partir du sucre de raisin (dextrose/glucose) à l'aide d'un processus de fermentation. Il se compose exclusivement de matières premières **non génétiquement modifiées**.

#### Comment utiliser l'érythritol ?

L'**érythritol** peut être utilisé partout en remplacement du sucre normal. Il convient parfaitement pour sucrer le thé, le café ou les desserts car sa granulation fine assure une dissolution idéale. De plus, il est particulièrement stable à la chaleur et s'utilise aussi sans problème en cuisine et en pâtisserie. L'**érythritol** est agréablement rafraîchissant au goût. Veuillez noter que l'**érythritol** affiche un pouvoir sucrant de 70 % celui du sucre.

#### Tous les avantages d'Erythrit en un clin d'œil :

- Zéro calorie
- Convient aux diabétiques
- Idéal pour une alimentation équilibrée
- 100 % naturel, garanti sans OGM
- Produit exclusivement végétal
- Qualité certifiée, fabrication respectueuse de la nature
- Sans gluten, sans allergènes
- Ménage les dents
- Pour sucrer les boissons froides et chaudes
- Pour la cuisine et la pâtisserie (stable à la chaleur)



**BIOSANA ERYTHRIT** est disponible en boîtes de 400 g et 800 g dans les drogueries, les pharmacies et les magasins de produits diététiques.



Pionnier depuis 1972

Compléments alimentaires et cosmétiques naturels.

Biosana SA, Industriestrasse 62, 3672 Oberdiessbach  
téléphone 031 771 23 01, fax 031 771 23 22, info@biosana.ch, www.biosana.ch