Ksylitol, cena za 100 g

Nr katalogowy: 596

Kod EAN: 125

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

5,20 PLN

Opis produktu

KSYLITOL DANISCO - CUKIER BRZOZOWY (XYLITOL)

Nazywany jest cukrem, jednak pod względem budowy chemicznej bliżej mu do alkoholu. Ma słodki smak, chociaż dostarcza znacznie mniej kalorii niż sacharoza. Nie pozyskuje się go z trzciny cukrowej ani buraków cukrowych, lecz z pnia brzozy. Nie powoduje próchnicy i jest polecany diabetykom. Występuje jako cukier brzozowy, E967 oraz C5H12O5. Ksylitol – czym właściwie jest i dlaczego jest lepszy od białego cukru?

Zamiast cukru

Ksylitol to naturalny dodatek do żywności o wyglądzie i smaku zwykłego cukru białego. Pod kątem budowy chemicznej nie jest jednak cukrem, ale alkoholem cukrowym. Oznacza to między innymi, że jest inaczej metabolizowany przez organizm, co czyni go znacznie korzystniejszym dla cukrzyków i chorych na insulinoodporność. Dodatkowo ksylitol dostarcza aż o 40% mniej kalorii niż najpopularniejsza postać białego cukru – sacharoza. Jak sugeruje nazwa, cukier brzozowy pierwotnie otrzymywany był z kory brzozy. Do dzisiaj w Finlandii, uznawanej za ojczyznę tego słodzidła, pozyskuje się go w ten sposób. Odmiana ta jest znacznie szlachetniejsza i określana jako ksylitol fiński.

Oryginalny, fiński ksylitol danisco

Substancja, z której powstaje ksylitol (ksyloza) jest obecna nie tylko w korze brzozy, ale także – w mniejszej lub większej ilości - w innych roślinach. Jedynym producentem cukru brzozowego

pochodzenia drzewnego w Europie jest firma Danisco Sweeteners – prekursor najdoskonalszego sposobu pozyskiwania cukru brzozowego z drewna, wykluczającego konieczność użycia kwasów. Proponowany przez nas ksylitol pochodzi właśnie od tego dostawcy.

Cukier brzozowy - słodzi i nie szkodzi

Poza tym, że zawiera prawie 2 razy mniej kalorii niż cukier biały, ma także inne zalety. Ksylitol pozytywnie wpływa na kości i uzębienie – w odróżnieniu od sacharozy nie powoduje próchnicy, wręcz przeciwnie – zapobiega chorobom zębów, wzmacnia szkliwo oraz wpływa na prawidłowe pH w jamie ustnej i świeży oddech. Z tego względu warto włączyć go do jadłospisu dzieci (powyżej 3. roku życia), zamieniając dania słodzone cukrem białym na desery z dodatkiem ksylitolu. Cukier brzozowy znakomicie sprawdza się w wypiekach, w każdej kuchni znajdzie się dla niego zastosowanie. Poza tym jest popularnym składnikiem gum do żucia i pastylek odświeżających oddech - wynika to z charakterystycznego uczucia chłodu na języku, jakie pozostawia.

Nie dla psa… ksylitol

Na stosowanie i przechowywanie cukru brzozowego uważać powinni właściciele psów, zwłaszcza Ci, którzy lubią częstować swoich pupili jedzeniem z własnego stołu. Nawet jedno ciasteczko słodzone ksylitolem może spowodować u czworonoga przykre, a nawet tragiczne konsekwencje. Dlatego produkt ten należy trzymać poza zasięgiem psich łasuchów.

Sposób użycia

Stosować tak, jak zwykły cukier.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Możliwe naturalne odchylenia.
**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.
*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: sezam, migdały, produkty zawierające gluten, różne orzechy. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.