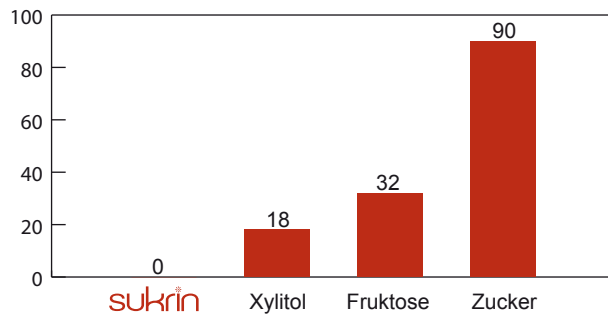


Man braucht Sukrin nicht zu berücksichtigen, wenn man Broteinheiten berechnet oder Kohlenhydrate zählt. Deshalb eignet sich Sukrin sehr gut bei einer kohlenhydratarmen Ernährung und für alle, die unnötige Kalorien vermeiden wollen.

Glykämischer Index für natürliche Süßungsmittel



Nährwertinformationen

100 g Sukrin enthalten durchschnittlich:

Brennwert 0 kJ / 0 kcal

Protein 0 g

Kohlenhydrate 100 g

- davon Zucker 0 g

- davon Zuckeralkohol 100 g

Fett 0 g

Zahnfreundlich

Klinische Studien belegen, dass Sukrin die Zähne schont, indem es das Wachstum der Bakterien hemmt, die Karies und Zahnstein verursachen. Es gilt daher als zahnfreundlich.

Verträglich und sicher

In Japan wird Sukrin bereits seit 1990 in einer Reihe von Lebensmitteln verwendet, seit 1997 in den USA. Nach gründlicher Kontrolle gemäß der strengen Richtlinien wurde es 2006 auch in Europa zugelassen. Es ist medizinisch nachgewiesen, dass Sukrin bei gesunden Menschen und sogar bei Diabetikern weder den Blutzuckerspiegel noch das Insulinniveau beeinflusst. Viele skandinavische Ärzte empfehlen Sukrin daher seit Jahren ihren zuckerkranken Patienten als alternatives Süßungsmittel.

erhältlich bei:



Natürliches Süßungsmittel ohne Kalorien

Für ein süßes Leben mit
gutem Gewissen

www.sukrin.at

Sukrin ist eine 100 % natürliche und kalorienfreie Alternative zu Zucker und künstlichen Süßstoffen.

Die Vorteile von Sukrin

- ✓ Schmeckt und sieht aus wie Zucker
- ✓ 100 % natürlich
- ✓ Gut verträglich
- ✓ Enthält keine Kalorien o. anzurechnende Kohlenhydrate
- ✓ Erhöht nicht den Blutzuckerspiegel (Glyx-Index = 0)
- ✓ Zahnfreundlich
- ✓ Wirkt wie ein Antioxidantium im Körper

Natürlicher Geschmack

Anders als künstliche Süßstoffe, schmeckt Sukrin nicht übertrieben süß. Es sieht aus wie gewöhnlicher Zucker und schmeckt auch so. Auch zum Kochen und Backen ist es daher wunderbar geeignet. Sukrin besitzt ungefähr 75 Prozent der Süßkraft von Haushaltszucker.

Die richtige Dosierung für Ihre Lieblingsrezepte lässt sich so leicht berechnen. Eine Vielzahl köstlicher Rezepte und Ideen finden Sie auf:

www.sukrin.at

100 % natürlich

Sukrin ist ein rein natürliches Produkt, das aus dem Zuckeralkohol Erythritol besteht. Erythritol findet man unter anderem in Birnen, Melonen und Pilzen und es hat keinerlei alkoholisierende Wirkung. Sukrin wird durch Fermentation gewonnen, einem natürlichen Prozess, den man in ähnlicher Form bei der Herstellung von Wein, Käse und Joghurt anwendet.



Sukrin enthält keinerlei Zusatzstoffe und wirkt im Körper wie ein Antioxidantium, indem es freie Radikale bindet. Es enthält keine Fruktose, wird im menschlichen Körper nicht in diese umgewandelt und ist daher auch bei Fruktose-Intoleranz geeignet. Bei einem Pilzbefall mit *Candida albicans* wird Sukrin häufig empfohlen, da es im Gegensatz zu Zucker den Pilz nicht nährt.

Gut verträglich

Manche Süßungsmittel verursachen oft schon bei normalem Verbrauch Verdauungsbeschwerden wie Blähungen oder Durchfall. Sukrin dagegen wird zu mehr als 90 Prozent im Dünndarm absorbiert und unverändert wieder ausgeschieden. Es ist daher ausgezeichnet verträglich.

Figurfreundlich

Sukrin enthält keine Kalorien und keine anrechenbaren Kohlenhydrate. Obwohl es aufgrund seines Ursprungs als Kohlenhydrat bezeichnet wird, kann der Körper es nicht wie z.B. Zucker oder Stärke in Energie umwandeln.

Kaloriengehalt von natürlichen Süßungsmitteln (per Gramm)

