

Produkt Spezifikation:**Xylit****Allgemeine Information:**

Xylit (engl. Xylitol) von NO SUGAR SUGAR ist ein gut schmeckender, weißer, kristalliner Zuckerersatz, der vor allem durch seine Zahnfreundlichkeit in den letzten Jahren enorm an Bedeutung gewonnen hat. Xylit ist vergleichbar mit normalem Haushaltszucker mit dem Vorteil, dass Xylit im Vergleich 40% weniger Kalorien hat. Durch den Verzehr von Xylit statt Zucker steigt der Blutzuckerspiegel weniger stark an, denn der glykämische Index liegt gerade einmal bei sehr geringen 7. Dadurch ist Xylit ein geeigneter Zuckerersatz für Diabetiker und stellt eine natürliche Alternative zu künstlichen Süßstoffen dar.

Zutaten: Süßungsmittel Xylit

Nährwertinformationen	Pro 100 g
Brennwert	1005 KJ / 240 kcal
Fett	0 g
- Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	100 g
- davon Zucker	0 g
- davon Polyole (Erythrit)	100 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

basierend auf die Anforderungen der Verordnung EU 1169/2011 - Anhang XV

**Beschreibung:**

Xylit von NO SUGAR SUGAR® ist ein weißer, kristalliner Zuckerersatz mit nahezu identischem Geschmack und Anwendungsmöglichkeiten wie Zucker. Mit einer Süßkraft von 100% kann Xylit problemlos 1:1 gegen Haushaltszucker ersetzt werden. Zudem ist Xylit gut löslich in warmen und kalten Getränken und Speisen.

Fakten:

- Natürlich, ohne Gentechnik, kalorienreduziert, Glykämischer Index = 7, trägt zum Erhalt der Zahnmineralisierung bei, Hitzebeständig, säurestabil, Vegan, Allergenfrei
- Xylit wird allen gesundheitsbewussten Verbrauchern empfohlen, die ihre Zucker- / Kalorienzufuhr reduzieren möchten, ohne auf einen guten Geschmack oder Natürlichkeit verzichten zu müssen

Ursprung: China**Haltbarkeit:** bis zu 24 Monate

Lagerung: kühl und trocken lagern. Xylit neigt zum Verklumpen; auch wenn es luftdicht verschlossen ist. Die Klumpen lassen sich leicht aufschütteln oder zerkleinern.

Verzehrhinweis: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Stand: März 2016

