

ÉRYTHRITHIOL 1 kg

EAN: 703290815230

FABRICANTE: THE KONJAC SHOP



Il s'agit d'un substitut naturel du sucre sans calories avec une texture similaire au sucre en poudre. Il peut être utilisé pour sucrer presque tout ! Vous pouvez également le faire cuire comme s'il s'agissait de sucre.

LA DESCRIPTION

L'érythritol est un sucre dérivé naturellement des fruits et des plantes et passe directement dans votre corps sans être digéré. Par conséquent, l'érythritol n'affecte pas la glycémie et ne contient aucun glucide net ! Cela en fait l'alternative parfaite au sucre pour les diabétiques, les personnes au régime faible en glucides et céto, ainsi que pour toute personne réduisant ses calories et sa consommation de sucre.

- 70% du pouvoir sucrant du sucre (sans l'arrière-goût de stévia).
- Zéro calories et zéro glucides.
- Convient pour la pâtisserie.
- Convient aux diabétiques.

Caractéristiques et avantages:

- Même saveur que le sucre (sans l'arrière-goût amer de la stévia).
- 70% du pouvoir sucrant du sucre.
- Convient aux régimes cétogènes, hypocaloriques ou pauvres en glucides.
- Ne contient pas d'allergènes.
- Zéro calorie.
- Zéro glucides.
- Il n'affecte pas la glycémie (GI), ce qui le rend adapté aux diabétiques.
- C'est un puissant antioxydant.
- Il ne provoque pas de caries et n'endommage pas l'émail buccal.

Ingrédients :

100% Érythritol.

Format:



ÉRYTHRITHIOL 1 kg

EAN: 703290815230

FABRICANTE: THE KONJAC SHOP



Sac en papier de 1 kg.

Conservation:

Conserver dans un endroit frais et sec.

