

ERYTHRITHIOL 1 kg

EAN: 703290815230

FABRICANTE: THE KONJAC SHOP



Es handelt sich um einen natürlichen, kalorienfreien Zuckerersatz mit einer pudierzuckerähnlichen Konsistenz. Damit lässt sich fast alles süßen! Sie können es auch backen, als wäre es Zucker.

DESCRIPCIÓN

Erythritol ist ein Zucker, der auf natürliche Weise aus Früchten und Pflanzen gewonnen wird und direkt durch Ihren Körper gelangt, ohne verdaut zu werden. Daher hat Erythrit keinen Einfluss auf den Blutzuckerspiegel und enthält keine Netto-Kohlenhydrate! Damit ist es die perfekte Zuckeralternative für Diabetiker, Low-Carb- und Keto-Diäter und alle, die ihre Kalorien- und Zuckeraufnahme reduzieren.

- 70 % der Süßkraft von Zucker (ohne den Nachgeschmack von Stevia).
- Keine Kalorien und keine Kohlenhydrate.
- Zum Backen geeignet.
- Für Diabetiker geeignet.

Funktionen und Vorteile:

- Gleicher Geschmack wie Zucker (ohne den bitteren Nachgeschmack von Stevia).
- 70 % der Süßkraft von Zucker.
- Geeignet für ketogene, kalorienarme oder kohlenhydratarme Diäten.
- Enthält keine Allergene.
- Null Kalorien.
- Keine Kohlenhydrate.
- Es beeinflusst den Blutzuckerspiegel (GI) nicht und ist daher für Diabetiker geeignet.
- Es ist ein starkes Antioxidans.
- Es verursacht keine Karies und schädigt den Mundschmelz nicht.

Zutaten :

100 % Erythrit.

Format:



ERYTHRITHIOL 1 kg

EAN: 703290815230

FABRICANTE: THE KONJAC SHOP



1kg Papiertüte.

Erhaltung:

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

