

EDULCOBIO 440g - Edulcorant naturel en poudre - Ecoidées - INFINIE SANTE

Produit EDULCOBIO 440g - Edulcorant naturel en poudre - Ecoidées

Prix 12.00 EUR

Image produit



Résumé Alternative au sucre et aux édulcorants artificiels, d'origine 100% biologique et sans calories. Indice glycémique nul, sans calorie. Produit diététique idéal d'origine 100% naturelle. Produit par un processus naturel de fermentation. Sain pour les diabétiques et préserve la forme dentaire. Contenance : sachet 440g Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

A savoir : Edulcobio est produit à partir d'érythritol, un polyol (ou sucre alcoolisé) n'ayant aucun effet alcoolisant ! L'érythritol est un édulcorant naturel que l'on trouve entre autre dans les fruits mûrs. Il est produit par fermentation avec des organismes vivants, un processus naturel que l'on applique sous une forme similaire pour la fabrication des yaourts. De qualité supérieure, Edulcobio est exclusivement fabriqué à partir de maïs certifié biologique - sans sucre, sans édulcorants artificiels, ni arômes ajoutés, garanti sans OGM et sans additifs. Edulcobio est particulièrement apprécié en cas d'intolérances alimentaires et est adapté à un régime végétarien ou végétalien. Il peut également être ingéré en cas de candidose (infection fongique avec Candida albicans), ce champignon ne pouvant, à la différence du sucre, s'en nourrir. Profiter de la douceur de vivre tout en ayant bonne conscience - pour la première fois, c'est possible avec Edulcobio. Utilisation : Edulcobio est la seule alternative au sucre, biologique et sans calories ! Il ne contient pas de glucides pouvant être directement utilisés par le corps et peut être dégusté avec plaisir par les diabétiques et tous ceux qui veillent à une alimentation sans sucre et pauvre en glucides. Des études ont montré que l'érythritol chez les patients diabétiques en bonne forme n'a aucun effet sur l'indice glycémique et sur la sécrétion d'insuline par le pancréas. Cela ne vaut pour aucun autre édulcorant biologique. Edulcobio est, grâce à cela, particulièrement adapté aux régimes sans sucre, en allant du régime Atkins à l'alimentation paléo, en passant par la diète cétogène. Ingrédients : 100 % fèves de cacao* Arriba Nacional (Theobroma cacao) non torréfiées. *Produit issu de l'agriculture biologique. Origine : Equateur ou Pérou. Bienfaits : Des études récentes indiquent que l'érythritol est anticariogène, tout comme le xylitol, mais sans les calories de celui-ci. En outre, il a été démontré qu'Edulcobio développe un effet antioxydant, comme certaines vitamines et certains produits phytochimiques. Au Japon, l'érythritol est déjà utilisé depuis 25 ans dans de nombreux aliments ; l'approbation de l'UE a également été accordée sans aucune restriction pour les enfants et les diabétiques. L'érythritol est, par ailleurs, produit naturellement par le métabolisme humain et n'influence ni le taux de glycémie ni le niveau d'insuline, que ce soit chez les diabétiques ou les personnes en bonne forme. De plus, le goût sucré d'Edulcobio n'entraîne pas d'augmentation de l'appétit ni de prise de poids indésirable.