

# SUKRIN - alternative au sucre 500g - Ecodées - INFINIE SANTE

**Produit** SUKRIN - alternative au sucre 500g - Ecodées

**Prix** 9.90 EUR

**Image produit**



**Résumé** Une alternative saine et naturelle au sucre.Des études ont démontré que Sukrin n'a pas d'influence sur la glycémie et l'insuline.Très digeste.Bon pour la ligne.Pour garder de bonnes dents.Contenance : sachet 500gUtiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

**Description**

A savoir : Sukrin est un édulcorant parfait à tous les niveaux : il a l'apparence du sucre ordinaire et en a aussi le goût.Il est donc parfait aussi pour la cuisine et pour la pâtisserie.Sukrin possède environ 75 % du pouvoir sucrant du sucre blanc. Il est donc facile de calculer le bon dosage pour vos recettes préférées.Sukrin est d'origine 100% naturelle, fabriqué par fermentation. Diminuez votre consommation de sucre pour vous en vos enfants!Sukrin est idéal pour toute la famille.Sukrin est une alternative sans calories d'origine 100% naturelle au sucre et aux édulcorants artificiels. Sans calorie, Indice glycémique de 0 !Sukrin est utilisé au Japon depuis 1990 dans tout un éventail d'aliments, et depuis 1997 aux Etats-Unis. Après un contrôle approfondi conformément aux directives européennes, il a été autorisé en Europe en 2006.Il est médicalement prouvé que, chez les sujets sains et même chez les diabétiques, Sukrin n'a aucune incidence ni sur le taux de glycémie ni sur le niveau d'insuline. C'est pourquoi, depuis des années, de nombreux médecins scandinaves recommandent Sukrin comme édulcorant alternatif à leurs patients diabétiques. Sukrin est non cariogène.Sukrin est produit par un processus de fermentation naturel dans lequel le glucose est utilisé comme matière première. Une procédure similaire est notamment utilisée pour la production du yaourt et du vin.Ses effets sur la santé bucco-dentaire ont été testés sur deux groupes d'adolescents dont un reçu différents polyols (xylitol et érythritol). Les résultats indiquent non seulement une diminution mesurable de la plaque dentaire, mais également une réduction de la croissance d'agents microbiens prélevés sur la plaque dentaire et la salive des membres du groupe témoinUtilisation : A utiliser comme du sucre semoule ou en poudre. Bienfaits : Le goût et l'apparence sont similaires au sucre 100% d'origine naturelle (produit par fermentation).Très digesteNe contient ni calories ni glucides comptabilisables.N'élève pas le taux de glycémie (index glycémique = 0).Pour garder de bonnes dents.Fonction anti-oxydante démontrée scientifiquement.Sans arrière-goût acide (aspartame) ou réglisse (stévia).Sukrin ne contient ni calories ni glucides comptabilisables. Bien qu'il soit qualifié de glucide du fait de son origine, le corps ne peut le transformer en énergie comme le sucre ou l'amidon par exemple.Sukrin est un édulcorant à l'Index Glycémique de zéro. Il est parfaitement adapté en cas de régime pauvre en glucides et pour tous ceux qui souhaitent éviter les calories inutiles.