

CHOCOLAT au XYLITOL 3 x 100g. Sans saccharose - régime - Nature et Partage - INFINIE SANTE

Produit CHOCOLAT au XYLITOL 3 x 100g. Sans saccharose - régime - Nature et Partage

Prix 20.60 EUR

Image produit



Résumé Chocolat noir au Xylitol au sucre naturel de bouleau, Convient aux diabétiques et aux personnes en période de régime ! Convient aux sportifs en période de "sèche". Contribue au maintien de la substance minérale des dents. Chocolat au Xylitol développé par Patrick Brossard artisan chocolatier pour Nature et Partage. Contenance : 3 plaques de 100g. Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute.

Description Ce qu'il faut savoir : Le sucre de bouleau, connu sous le nom de xylitol, est un édulcorant naturel présent dans de nombreux fruits et légumes et dans les plantes fibreuses. Ici, le sucre de bouleau de ce chocolat est fabriqué selon un procédé très sophistiqué à partir de bois de bouleaux. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a confirmé les effets suivants concernant le sucre de bouleau xylitol : La consommation d'aliments et de boissons qui contiennent du xylitol au lieu de sucre a pour effet une augmentation moindre du taux de glycémie après leur consommation par rapport aux aliments et boissons qui contiennent du sucre. Contribue au maintien de la substance minérale des dents. Tandis que le sucre nuit au corps, le xylitol guérit et répare. Il renforce l'immunité, nous protège des maladies dégénératives chroniques et possède des vertus anti-âge. Conseil d'utilisation : A croquer et déguster loin des repas et à éviter le soir en excès. Composition : 78% chocolat noir (61% cacao avec pur beurre de cacao du Tanzanie et sucre extrait d'écorce de bouleau, pur beurre de cacao). 21,5% de Xylitol. Contre-indications : Ce produit ne doit pas remplacer une alimentation équilibrée et variée et un mode de vie sain. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée. A conserver à l'écart de l'humidité.