



Zahar de mesteacan 500 gr SPRINGMARKT

Mesteacănul este o specie de copaci cu scoarta argintie care este renumita in medicina traditionala pentru proprietatile sale benefice. Zaharul de mesteacăn a fost descoperit in secolul XIX de catre Hermann Emil Fischer, un chimist german care a primit premiul Nobel in domeniul biochimiei, in anul 1902, pentru descoperarile sale.

Zaharul de mesteacăn (Xylitolul) constituie alternativa naturala de zahar. Este un indulcitor natural, un compus organic ce se gaseste in fibrele multor fructe, legume, ciuperci, cereale sau scoarta unor copaci.

Proprietati:

- este benefic in diabetul zaharat, deoarece se absoarbe mai usor decat zaharul si nu contribuie la ridicarea nivelului de zahar din sange
- ajuta la remineralizarea oaselor
- reduce riscul de osteoporoza
- ajuta la scaderea greutatii corporale
- reduce pofta de mancare
- intarzie aparitia foamei
- ajuta digestia
- este usor alcalin: mentine echilibrul acido-bazic
- mentine glicemia sanguina
- are proprietati nutritive: creste productia de colagen
- are putine calorii
- NU are efecte secundare.

Zaharul de mesteacan previne aparitia cariilor!

Nu permite metabolizarea bacteriilor responsabile pentru carii. Nu afecteaza dantura si protejeaza dintii!

Compozitie

Zahar de mesteacan 500.00 gr.

Administrare

Se utilizeaza in viata de zi cu zi, in preparate culinare, bauturi calde, adaugat peste fructe.