

Xylitol

Sachet de 1 kg

Xylitol

- 1 Faible indice glycémique
- 2 Entretien de la minéralisation des dents

Le **Xylitol** est un édulcorant de la famille des polyols présent en faible quantité dans de nombreux fruits et légumes (fraise, pomme, choux-fleur, maïs...). Ses avantages métaboliques font du **Xylitol** un substitut du sucre qui offre le goût et l'aspect du sucre tout en étant bien toléré.



À qui s'adresse Xylitol ?

Xylitol est recommandé aux personnes à la recherche d'un substitut naturel au sucre classique. D'un point de vue calorique, le xylitol représente 240kcal/100g et le sucre classique 398 kcal/100g.

Actions de Xylitol



■ 1 - La consommation de denrées alimentaires contenant du Xylitol à la place du sucre entraîne **une hausse de la glycémie inférieure** à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires contenant du sucre.



■ 2 - La consommation de denrées alimentaires contenant du Xylitol à la place de sucre contribue au maintien de la **minéralisation des dents**.



Conseils d'utilisation

Le **Xylitol** doit se consommer avec modération pour sucrer les aliments.

À la cuisson son goût sucré augmente. Pour vos recettes, divisez par 2 la quantité donnée en sucre.

L'apport quotidien doit être adapté au poids corporel et à la sensibilité du consommateur.

Précautions d'emploi :

Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif (polyols).

Ingrédients

- Xylitol d'origine naturelle cristallisé, issu des xylanes de bouleau.

Informations nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur calorique	240 kcal / 1000 kJ
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	0 g
Lipides	0 g
Sodium	≤ 0,004 g
Glucides	≥ 99,8 g
dont polyols	≥ 98,5 g

*Valeurs Nutritionnelles de Référence

