

Xucker®

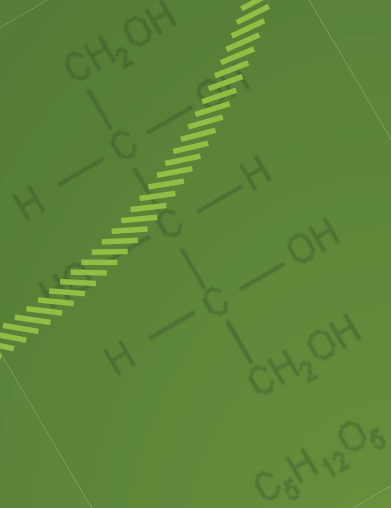
Süss wie **Zucker**...



Der Birkenzucker

...aber?

- Gegen 50% weniger Kalorien als Zucker
- Für Diabetiker geeignet
- Natürlicher Zuckerersatz (Schmeckt wie Zucker)
- Aus 100% europäischem Laubholz (vorwiegend Birke) hergestellt
- Tiefer glykämischer Index (GI 7)
- Pestizidfrei hergestellt
- 100% Gentechnikfrei
- Hitzebeständig und daher zum Kochen und Backen geeignet
- Zum Süßen von Getränken und Nahrungsmitteln
- Europäisches Qualitätsprodukt
- Kosher und Halal zertifiziert
- Zahnschonend



Was ist Xucker® (Xylit)

- Xylit kommt grösstenteils in der Natur vor, z.B. im Holz von Birken, in Blumenkohl, Mais und in vielen Früchten (z.B. in Him- und Erdbeeren).
- Xucker® schmeckt vorzüglich und verfügt über eine erfrischende Kühlwirkung ohne Nachgeschmack.
- Weist die gleiche Süsskraft wie normaler Haushaltszucker auf.
- Xucker® ist weiss, kristallin und feinkörnig, ist also optisch kaum von herkömmlichem Zucker zu unterscheiden.
- Enthält gegen 50% weniger Kalorien als Zucker.
- Xucker® eignet sich ideal zum Süssen von Tee und Kaffee, sowie zur Herstellung von Süswaren und -speisen.

Xylit (Xucker®) im Körper

Der menschliche Körper produziert Xylit. Es entsteht, wenn die Leber Kohlenhydrate abbaut. **Unser Körper stellt somit täglich 5-15 g reines Xylit her.**

Der Organismus kennt Xylit gut und weiss, wie er damit umzugehen hat. Bei Konsum von Xylit wird der süsse Stoff im Dickdarm von Bakterien in kleine Bestandteile zerlegt und aufgenommen. Anschliessend wird er wieder in Form von Wasser und Kohlendioxid ausgeschieden.



Xucker®
Xylit





Für Ernährungs- bewusste

Xucker® – für Diäten

Auf den Glykämischen Index (GI) stützen sich diverse Diätformen, da man offenbar schnell und dauerhaft Gewicht verlieren kann, falls ausschliesslich Lebensmittel mit niedrigem GI verzehrt und solche mit hohem GI vermieden werden. Xucker® weist einen GI von 7 auf und bietet sich somit optimal für Ernährungsbewusste an.

Xucker® – für Diabetiker

Xucker® gilt als natürlicher Insulinstabilisator, weil es keine übermässige Insulinausschüttung verursacht.

Der Glykämische Index (GI) von Xucker® (Xylit) liegt bei nur sieben. (Zum Vergleich: Traubenzucker 100; Karotten roh 30; Karotten gekocht 85; Weissmehlbrötchen 85; Vollkornbrot 40; Gurken, Kohl, Salat und die meisten anderen rohen Gemüse je 15; die meisten Früchte zwischen 30 und 40). Einnahme für Diabetiker in Absprache mit dem Arzt.



Weniger Karies?

Xucker® (Xylit) – schont die Zähne

Xucker® hat zahnschonende Eigenschaften und kann Bakterien, die Säure bilden und den Zahnschmelz angreifen, verringern. Xucker® unterstützt ein pH-neutrales (pH-Wert 7,0 - 7,5) Milieu im Mund- und Rachenraum.

Forscher der finnischen Universität in Turku führten anfangs der 70er Jahre zwei inzwischen weltbekannte Zuckerstudien durch. Eine Gruppe der Versuchspersonen ersetzte Haushaltszucker (in sämtlichen Lebensmitteln) mit Fruchtzucker, eine zweite Gruppe nahm statt Zucker Xylit (Xucker®) und die dritte (Kontrollgruppe) ass herkömmliche, zuckerhaltige Kost.

Nach zwei Jahren untersuchte man die Zähne der Versuchspersonen und stellte fest, dass die Fruchtzucker-Gruppe zwar fast 30 Prozent weniger Karies aufwies als die Haushaltszucker-Gruppe. Aber die Xylit (Xucker®)-Gruppe wurde im Vergleich zur Haushaltszucker-Gruppe etwa 85 Prozent weniger von Karies befallen.¹

¹ Scheinin, A., Mäkinen, K.K.: Turku sugar studies I-XXI. Acta Odont Scand 33, Suppl. 70, 1975 - wikipedia.de.



Xucker® ist erhältlich
in 1 und 5 kg Beuteln
oder in Schachteln
zu 50 Sticks

| Süsse
Produktlinie





Für meine
Umwelt

Geringere CO₂ Emissionen

Die Herstellung von Xucker® aus Laubhölzern weist in der Produktion ca. **10-mal geringere CO₂ Emissionen** als gleichwertige Maisprodukte auf.

Wie wird Xucker® hergestellt?

Xucker® wird zu 100% aus europäischen Laubhölzern hergestellt. Xucker® wird bewusst nicht aus chinesischer Billigware (Mais) produziert.

Gentechnik- und Pestizidfrei

Xucker® wird zu 100% Gentechnik- und Pestizidfrei hergestellt.

Xucker®
Xucker®

Xucker®

Verschiedenes

Die Einnahme grösserer Mengen Xucker® kann wie herkömmlicher Zucker – vor allem bei erstmaligem Gebrauch – abführend wirken. Xucker® ist nicht als Tiernahrung geeignet. Es ist zurzeit kein Allergierisiko bekannt.

Haltbarkeit von Xucker®

Bei kühler und trockener Lagerung ist Xucker® (Xylit), wie Zucker und Salz, praktisch unbegrenzt haltbar. Trotzdem ist bei den Packungen ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt.

