

Birkenzucker 300g - Biova

URL



https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Convenience-Food/Birkenzucker-300g---Biova_6696

Allgemeine Angaben

Hersteller:

Biova

Produktbild

Image not found or type unknown



Beschreibung

Birkenzucker Xylit 1kg von BIOVA Der Birkenzucker, auch unter der Bezeichnung Xylit bekannt, findet sich als natürlicher Zuckeralkohol in vielen Gemüsearten, Obstsorten oder Rinden verschiedener Bäume. Bei diesem Birkenzucker ist die Rohstoffgrundlage für die Herstellung Hartholz von Birken und Buchen, aus nachhaltiger Forstwirtschaft aus Skandinavien. Die Gewinnung von Birkenzucker ist sehr aufwändig. In einem technisch komplexen Verfahren wird aus dem Holzzucker Xylose das Xylit gewonnen. Kleingehacktes Holz wird mit Wasser versetzt. Die Holzwassermasse wird dann so lange gereinigt und gefiltert bis sich alle Fremdstoffe von dem Xylit restlos getrennt haben. Kein Baum wird ausschließlich für die Birkenzucker-Herstellung gefällt. Das Holz, welches für die Papierherstellung nicht genutzt werden kann, ist besonders gut geeignet für den Birkenzucker. Die Besonderheit an Xylit ist seine in verschiedenen klinischen Studien nachgewiesene kariostatische und antikariogene Wirkung. Birkenzucker hat etwas weniger Süßkraft als handelsüblicher Haushaltszucker und beeinflusst den Blutzuckerspiegel nur geringfügig, ist daher sehr gut für Diabetiker geeignet. Für Kinder unter 3 Jahren wird der Verzehr nicht empfohlen aber auch Erwachsene sollten den Umstieg auf den Birkenzucker nur langsam vornehmen, denn ein übermäßiger Verzehr von Xylit kann abführend wirken.

Details zur Anzeige

Preis 5,80 €
inkl. MwSt.

ebiz-consult e.K.

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0

FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Kurt-Schumacher-Ring 2

D-63329 Egelsbach

GERMANY

Email : info@ebiz-consult.de

Internet: <http://www.ebiz-consult.de>