

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/ksylitol-1-kg-santini-finlandia-p-22443.html>

KSYLITOL 1 kg - SANTINI (FINLANDIA)

| | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Cena | 59,19 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 5908234462005 |
| Producent | SANTINI (ksylitol) |
| WEGETARIAŃSKI | WEGETARIAŃSKI |
| WEGAŃSKI | WEGAŃSKI |
| Kraj pochodzenia składników | Finlandia |
| BEZ GLUTENU (w składnikach) | BEZ GLUTENU (w składnikach) |
| Masa netto | 1000 |
| BEZ CUKRU (w składnikach) | BEZ CUKRU (w składnikach) |
| PRODUCENT / DYSTRYBUTOR - NAZWA I ADRES | SANTINI JUSTYNA ZJAWIŃSKA, CHLEBOWA 4/8, 61-003 POZNAŃ |
| TARGI BIO PLANET 2025 | TARGI BIO PLANET |

Opis produktu

SKŁADNIKI 100 % ksylitol (substancja słodząca) **OPIS** Ksylitol, nazywany "cukrem brzozowym" to słodzik pozyskiwany z drewna drzew liściastych, głównie z brzozy. Ksylitol jest substancją pochodzenia naturalnego używaną jako zamiennik białego cukru. Indeks glikemiczny ksylitolu jest bliski 8, co oznacza, że jest przetwarzany w organizmie z minimalnym udziałem insuliny, a wartość energetyczna to jedynie 240 kcal na 100 g, czyli 12 kcal na łyżeczkę (5 g). Wytwarzanie ksylitolu odbywa się bez udziału drożdży. Ksylitol nie fermentuje i nie ulega karmelizacji. **WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g** Wartość energetyczna: 1000 kJ/240 kcal Tłuszcz: 0 gw tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0 g Węglowodany: 99,8 gw tym cukry: 0,2 gw tym alkohole wielowodorotlenowe: 98,5 g Białko: 0 g Sól: 0,01 g **SPOSÓB UŻYCIA** - jako słodzik stołowy, gdzie jedna łyżeczka ksylitolu odpowiada około 1 łyżeczce cukru białego. - do słodzenia potraw, deserów, napojów - do wypieków z uwzględnieniem, że ksylitol nie jest pożywką dla drożdży oraz, że jest mocno higroskopijny i nie ulega karmelizacji. **UWAGA** Spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający. Nie podawać dzieciom do 3 roku życia **ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA** Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze poniżej 25 stopni Celsjusza.