

Vergleich mit Zucker und anderen Süßungsmitteln

Die schädigende Wirkung von Zucker auf unseren Körper ist mittlerweile hinlänglich bekannt. Nicht nur die negativen Auswirkungen auf unseren Stoffwechsel (z.B. Übergewicht, Diabetes etc.), sondern auch die begünstigende Wirkung auf Krebszellen machen es notwendig, auf Alternativen auszuweichen. Viele Menschen sind skeptisch gegenüber künstlichen Süßstoffen. Die-se provozieren oft Magen-/Darmbeschwerden, haben kein zufrieden stellendes Koch- und Backverhalten (es fehlt das Volumen von Zucker) und schmecken zudem gewöhnungsbedürftig. Natural Sweet ist ein Zuckeraustauschstoff (Erythritol) und stellt eine vernünftige Lösung dar:

- **es ist 100% natürlich**
- **enthält keine Kalorien**
- **schmeckt wie Zucker**
- **hat die Konsistenz von Zucker.**

Natural Sweet hat ca. 75% der Süßwirkung von normalem Zucker.

Zulassung

In Japan findet dieser Zuckeraustauschstoff bereits seit 1990 in einer Reihe von Lebensmitteln Verwendung; 1997 wurde er in den USA zugelassen.

Nach gründlicher Kontrolle erhielt das Produkt im Jahr 2006 eine Lebensmittelzulassung in der EU.

Vertrieb

Fit **Sein**
Gesundheitsprodukte

Am Schulfang 5a, 84172 Buch

Telefon 08709 - 900 4190

Telefax 08709 - 900 4189

eMail info@fitsein.de

Internet www.fitsein.de

Ihr persönlicher Ansprechpartner

Andreas Brenninger

Telefon 08709-900 4190, **Fax** 4189

eMail brenninger@fitsein.de



Natürliche Süße ohne Kalorien!

FÜR DIABETIKER GEEIGNET

Wie es der Name schon sagt, ist Natural Sweet 100% natürlichen Ursprungs und der absolut kalorienfreie Ersatz für Zucker !

Erythritol findet man u.a. in Birnen, Melonen und Pilzen, wie auch in verschiedenen anderen Gärungsprodukten (Käse, Sojasoße, Sake) und ist daher ein 100% natürliches Produkt.



- **sieht aus wie Zucker**
- **schmeckt wie Zucker**
- **hat die Konsistenz von Zucker**
- **ist 100% natürlich**
- **enthält keine Kalorien**
- **für Diabetiker geeignet**

Verträglichkeit

Natural Sweet ist von GI Laboratories in den USA getestet worden, und die nachgewiesene GI-Belastung (Glykämischer Index) ist gleich Null. Das bedeutet, dass dieser Zuckeraustauschstoff bedenkenlos von Diabetikern verwendet werden kann. Da auch keine Fruktose enthalten ist, kann dieses Produkt auch von fruktoseintoleranten Personen konsumiert werden.

Natural Sweet hat außerdem die Eigenschaft, freie Radikale im Körper unschädlich zu machen und wirkt deshalb wie ein Antioxidanz.

Einige Zuckeralkohole und Zuckeraustauschstoffe können bei Einnahme von hohen Mengen zu Verdauungsbeschwerden führen. Natural Sweet hat diese negative Eigenschaft nicht. Über 90% werden rasch im Dünndarm absorbiert und unverändert im Urin ausgeschieden.

Geschmack

Während andere Süßstoffe meistens einen Beigeschmack oder künstlichen Nachgeschmack haben, hat Natural Sweet einen reinen und natürlichen Geschmack, wie gewöhnlicher Zucker.



Nährwert pro 100 g	Wert
Brennwert	0 kcal
Protein	0 g
Zuckeralkohol-Kohlenhydrate (wird nicht verwertet)	100 g
Fett	0 g

FÜR DIABETIKER GEEIGNET