

Nuova Linea

Senza Zuccheri Aggiunti



L'innovativa linea Senza Zuccheri aggiunti è caratterizzata dal gusto dolce e fresco dato da un dolcificante naturale ipocalorico: l' Eritritolo.

E' un'ottima ed innovativa alternativa allo zucchero tradizionale e ai dolcificanti presenti sul mercato.

Ma cos'è l' Eritritolo?

E' un poliolo*, dal nome un po' spaventoso ma presente in natura nella frutta e in altri alimenti vegetali da cui avviene l'estrazione grazie alla fermentazione microbica da parte di lieviti selezionati.

Il nostro, precisamente, è estratto dal Mais.

*I Polioli sono carboidrati idrogenati usati come dolcificanti in sostituzione allo zucchero. Recentemente è aumentato l'interesse nel loro consumo per via dei loro potenziali effetti benefici per la salute. Sono non-cariogenici o acariogeni, hanno un basso indice glicemico e indice insulinico (utile nell'obesità e diabete), hanno un basso valore energetico, vengono digeriti più lentamente e hanno proprietà osmotiche (idratazione del colon, con lassativo e depurativo).



Perché preferirlo ad altri dolcificanti?

Le alternative allo zucchero sono ormai tantissime. Prendiamo ad esempio il **Fruttosio**, che rispetto allo zucchero comune ha un potere dolcificante maggiore e un minore indice glicemico, ma viene diversamente metabolizzato: il consumo eccessivo incide sull'incremento di grasso viscerale, pericoloso per l'organismo.

Altra alternativa molto comune è il **Maltitolo**, dal parziale assorbimento intestinale deriva il suo potere lassativo: la parte che non viene digerita richiama acqua nell'intestino e inoltre, anche se è possibile riportare la dicitura "senza zuccheri aggiunti" nei prodotti che lo contengono, la percentuale assorbita viene metabolizzata trasformandosi in zuccheri semplici.

L'**Eritritolo**, a differenza degli altri ha meno effetti lassativi perché assorbito per il 90% a livello intestinale. Non ha calorie e non influenza la glicemia.

Caratteristiche principali:

- E' Biologico e Vegano;
- Ha un ottimo sapore fresco e delicato;
- Ha Indice glicemico ed indice insulinico pari a ZERO, quindi adatto ai soggetti diabetici;
- Riduce i livelli di glucosio nel sangue;
- Non causa problemi digestivi (frequente problematica legata a questa categoria di dolcificanti);
- Non favorisce la carie dentale;

Valori nutrizionali medi per 100 g

Valori nutrizionali	Unità di misura	Quantità
Valore energetico	kcal/g	0
Carboidrati	g/100g	100
di cui zuccheri	g/100g	0
di cui polialcoli*	g/100g	100
Grassi	g/100g	0
Proteine	g/100g	0

Indice glicemico = 0

* Senza effetti negativi sulla glicemia, senza carboidrati netti conteggiabili.

I nostri Biscotti Senza Zuccheri Aggiunti

Dopo alcune ricerche, abbiamo formulato due ottime ricette:

Biscotti Senza Zuccheri di Farina Tipo 2 al Cocco

La freschezza del cocco si intreccia con la farina Tipo 2 e dà vita a questi biscotti dalla particolare friabilità donata dall'**Eritritolo**. L'accurata selezione degli ingredienti ha reso questi frollini, oltre che buoni, perfetti per il tuo benessere in quanto sono anche fonte di Fibre!

Biscotti Senza Zuccheri di Farro Integrale alla Cannella

Il Farro Integrale e la dolce Cannella danno vita a questi favolosi biscotti che, grazie alle materie prime utilizzate, sono anche Ricchi di Fibre e con il 15% di grassi in meno rispetto alla media dei frollini!

