



Sweet Nature Érythrite

Édulcorant de table à base d'érythrite

- Délicieux et sucré – comme le sucre !
- Sans calories
- Indice glycémique : 0
- Ne nuit pas aux dents
- Sans édulcorants artificiels
- A utiliser comme le sucre
- Idéal en cuisine et en pâtisserie

Quasiment sans calories et ne nuisant pas aux dents, l'érythrite (érythritol) est un édulcorant présent dans la nature de plus en plus apprécié pour ses multiples avantages. L'érythrite présente environ 70-80 % du pouvoir sucrant du sucre de cuisine traditionnel sans en avoir les inconvénients. Son indice glycémique de 0, de fait donc pas monter le taux de glycémie et il n'a pas besoin d'être pris en compte comme un hydrate de carbone. Contrairement aux édulcorants artificiels comme l'aspartame ou la saccharine, qui sont des produits synthétiques, l'érythrite n'est pas une substance étrangère à l'organisme. L'érythrite Sweet Nature peut être utilisé partout où l'on utilise du sucre habituellement : en cuisine et en pâtisserie, pour sucrer le café ou le thé, avec des fruits, dans le musli ou le yaourt.

Ingrédients : 100 % édulcorant érythrite.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 g
Valeurs caloriques	0 kJ/ 0 kcal
Lipides	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	100 g
- dont sucres	0 g
- dont polyalcools	100 g
Protides	0 g
Sel	0 g

Une consommation exagérée peut avoir un effet laxatif !

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Pour l'alimentation, usage limité, avec édulcorant.

Contenu 1 kg

Article n° 458

Fo0319