

Birkenzucker Dr. Pfeifer = Xylit = Xylitol

Für eine blutzuckerbewusste Ernährung - Zahnfreundlich - Voller Geschmack

Birkenzucker (Xylit) ist einer der wenigen Zuckeraustauschstoffe, welcher in Aussehen, Geschmack und Süßkraft mit üblichem Haushaltszucker vergleichbar ist. Seinen Namen verdankt er seiner Entdeckung in den nährstoffreichen Fasern der Birkenrinde. Mittlerweile wird er aus gentechnikfreiem Mais gewonnen.

Im Gegensatz zu Haushaltszucker verfügt **Birkenzucker** jedoch über ca. 40 % weniger Kalorien.

Birkenzucker weist einen geringen glykämischen Index von 7 auf (Haushaltszucker ca. 65-70) und ist für all diejenigen interessant, die auf einen stabilen Blutzuckerspiegel achten wollen.

Birkenzucker leistet einen wertvollen Beitrag zur Zahngesundheit, weil die Bakterien der Mundflora Xylit (im Gegensatz zu Zucker) nicht verstoffwechseln können.

Natürlicherweise kommt **Birkenzucker** in vielen Früchten, Beeren und Gemüsepflanzen vor. Zudem wird er in geringen Mengen bei der Verstoffwechslung von Glucose produziert.

Birkenzucker ist zum Backen, Kochen und Süßen von Getränken geeignet. Lediglich für die Zubereitung von Hefeteig ist Birkenzucker nicht geeignet, da er Hefekulturen keinen Nährboden bietet.

Birkenzucker Dr. Pfeifer / Xylitol / Xylit:

- beeinflusst den Blutzucker- und Insulinspiegel nur geringfügig
- ist für Diabetiker geeignet
- süßt ca. 1:1 wie Haushaltszucker
- hemmt die Vermehrung von Bakterien und Pilzen in der Mundhöhle, die für Infektionen des Innenohrs und des Mittelohrs verantwortlich sind
- verringert das Kariesrisiko, regt die Speichelproduktion an und verhindert das Austrocknen der Schleimhäute im Mund
- fördert die Calciumresorption im Darm und kann helfen Osteoporose vorzubeugen
- gentechnikfreie Herstellung