

Birkenzucker - Xylit der ideale Zucker

Birkenzucker, auch Holzzucker genannt ist super gesund für Zähne und den gesamten Stoffwechsel und ideal beim Gewichtsmanagement.

Wie der Name schon sagt, wird Birkenzucker aus Birkenholz gewonnen, aber nicht nur, sondern auch aus anderen Laubhölzern und zunehmend mehr auch aus Maisstrünken, möglichst aus nicht gentechnisch verändertem Mais. Auch unser Körper produziert Xylit. Er entsteht, wenn unser Körper Kohlehydrate abbaut in der Leber. Deshalb kennt unser Körper in gut und weiß wie er damit umgehen muss.

Die Vorteile von Birkenzucker

- Beugt Karies vor, die im Mund befindlichen Bakterien können sich von Xylit nicht nähren. Hilft super gegen Zahnsteinbildung. Nach dem Essen Mund ca. 1 Min. mit Birkenzucker spülen. Ist übrigens Bestandteil in Zahnpflegekaugummis. Beugt Zahnbelag und Parodontitis vor.
- ist gut für die Figur, es hat 40% weniger Kalorien, als Zucker, bei gleicher Süßkraft.
- reduziert Hungergefühl
- gut für den Blutzucker und super für Diabetiker geeignet. Hält den Blutzucker stabil und niedrig. Verringert den Insulinbedarf im Körper.
- Vermindert das Osteoporose-Risiko
- Stärkt die Immunabwehr.
- Unterstützt die Gewichtsreduktion
- schmeckt genau so wie normaler Haushaltszucker

Xylit ist wirklich super für den gesamten Stoffwechsel, besonders beim Abnehmen und nicht nur, weil Xylit weniger Kalorien hat als normaler Zucker, sondern so einen positiven Einfluss auf den Insulinspiegel hat. Weil immer dann, wenn wir Süßes, oder Kohlehydrate essen, der Körper Insulin ausschüttet und die Fettverbrennung stoppt. Das ist bei Birkenzucker nicht der Fall. Der Glykämische Index von Birkenzucker ist bei 7. Im Vergleich dazu liegt Traubenzucker bei 100, Haushaltszucker bei 70, Nudeln bei 70, Kartoffelpüree bei 90 und Cola bei 80.

Tiere können Birkenzucker nicht in der Leber verstoffwechseln und dürfen auf KEINEN Fall Nahrungsmittel mit Xylit verzehren!