



Eritritol Bio 500 g Keto Drasanvi

SKU: 032050544 EAN13: 8436578543106

Descripción

El Eritritol es un edulcorante natural, es decir, es extraído de una fuente natural. Se trata de un edulcorante bajo en calorías y recomendado para diabéticos. Además posee certificado ecológico, cumpliendo las características de los consumidores más exigentes. El Eritritol no aporta energía al organismo porque no se metaboliza, con lo cual, nuestro tracto intestinal no lo puede absorber y es eliminado. De sabor fresco, y con un poder edulcorante ligeramente inferior al de la azúcar blanca, se ha convertido en una de las alternativas saludables a nuestros platos y recetas dulces. Además, por sus propiedades se puede usar en la elaboración de recetas horneables.

Modo de uso

Añada para endulzar zumos, batidos, café, bebidas vegetales, etc. Puedes utilizarlo como sustituto al azúcar blanco en recetas de repostería, ya que resiste la cocción y el horneado.¹ cucharada de postre= 6 gramos, aproximadamente.

Presentación

Envase 500 g

Advertencias

Un uso excesivo (>20 g) puede provocar efectos laxantes. Conservar en un lugar fresco y seco

Información extra

Certificado orgánico

El proceso de recolección y procesado del Eritritol se realiza cumpliendo los más exigentes estándares de calidad, lo que nos ha permitido obtener el certificado de producto orgánico.

Bajo Índice Glucémico

El Índice Glucémico muestra la cantidad de hidratos de carbono que se libera un producto. Los productos con alto Índice Glucémico, implican una rápida absorción y un cambio brusco del nivel de carbohidratos en sangre. Sin embargo, en los productos con un Índice Glucémico bajo la liberación es más prolongada, no alterando en exceso los niveles de azúcar en sangre.

Información nutricional

Por 100 g

Valor energético	0 kJ / 0 kcal
------------------	---------------

Grasas	0 g
--------	-----

de las cuales saturadas	0 g
-------------------------	-----

Hidratos de carbono	100 g
de los cuales azúcares	0 g
polialcoholes	100 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Información sobre alérgenos

Sin alérgenos

Certificaciones

