Sukrin, il nuovo dolcificante

sukrin-img-mixerplanet-0193293e

Un debutto italiano in grande stile quello del dolcificante Sukrin (100% naturale che e con zero calorie) che è stato presentato al grande pubblico in occasione del Sana di Bologna.

Composto da eritritolo, uno zucchero presente in pere, meloni e funghi senza effetti alcolici, Sukrin è prodotto tramite un naturale processo di fermentazione - simile a quello della produzione di yogurt e vino - utilizzando il glucosio come materia prima. Sukrin rappresenta una vera alternativa allo zucchero e ai dolcificanti artificiali in quanto possiede circa il 75% del potere edulcorante dello zucchero.

Come dimostrato da test clinici, Sukrin è un antiossidante - capace di proteggere i vasi sanguigni provocati da livelli eccessivi di zuccheri nel sangue - e può essere particolarmente utilizzato da: persone diabetiche visto che non influisce sul tasso glicemico nel sangue - il cui indice è pari a 0 - e non stimola la secrezione di insulina; intolleranti al fruttosio poiché ne è privo e non viene trasformato in zuccheri dall'organismo; persone affette da candidosi (candida albicans) in quanto non fermenta, al contrario dello zucchero, e non causa la nascita di funghi e batteri - anzi, aiuta a migliorare la salute dei denti, ostacolando la formazione di carie dentale, in quanto l'eritritolo non viene convertito in acidi dai batteri presenti nella bocca -.

Disponibile sia in granelli sia a velo (SukrinMelis), l'edulcorante naturale può essere utilizzato per decorare frutta, addolcire tè e caffè, e preparare marmellate e cibi cucinati ai fornelli e cotti in forno.

Prodotto in Danimarca e fornito in Europa da Elito Health Science GmbH , da quest'anno distribuito in Italia da Ovale Srl, che ne detiene l'esclusiva.