



Unterschiede zum Zucker

- Zahnfreundlich
- weniger Kalorien
- Zuckerfrei
- gleiche Süßkraft wie der Haushaltszucker



Tautona
BIRKENZUCKER®

versüsst Ihren Tag!

Finnische Holzsüsse



Sieht aus wie Kristallzucker
Süsst wie normaler Zucker



Birkenzucker

Der Birkenzucker ist eine Tafelsüße auf der Grundlage von Xylit (engl. Xylitol) abgeleitet vom griechischen Wort Xylon (Holz; Holzteil). Um 1890 sonderte der deutsche Chemieprofessor Emil Fischer aus Holzspänen eine bis dahin unbekannt Verbindung aus. Diese wurde Xylit genannt. 1902 erhielt Dr. Fischer für seine vielseitigen Leistungen den Nobel-Preis für Chemie. Xylit wurde zu Beginn seiner Nutzung und Erforschung unter anderem aus der finnischen Birke als Rohmaterial gewonnen und deshalb auch Birkenzucker genannt.

Blut-Glukose-Anstieg (GI):

Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die Birkenzucker anstelle von herkömmlichem Zucker enthalten, führt zu einem niedrigeren Blut-Glukose-Anstieg nach der Mahlzeit im Vergleich zum herkömmlichen Zucker.

Kalorien

Aufgrund des geringeren Brennwertes vom Birkenzucker liefert das Produkt 40% weniger Kalorien als herkömmlicher Zucker.

Kohlenhydrate

Zu den Kohlenhydraten zählen verschiedene Stoffgruppen, unter anderem auch Zuckerarten. Stärke, etc. Birkenzucker gehört zu den mehrwertigen Alkoholen (auch Polyole genannt) und wird im Vergleich zu herkömmlichem Zucker und Stärke nur zu ca. 1/4 im Dünndarm absorbiert und im Körper in Glukose umgewandelt. Der Rest vom Birkenzucker wird im Dickdarm von den Darmbakterien zu flüchtigen, kurzkettigen Fettsäuren fermentiert (lat. fermentum; Gärung). Der Birkenzucker enthält dadurch 75% weniger für den Körper verwertbare Kohlenhydrate als herkömmlicher Zucker.

Zahndemineralisierung

Häufiger Verzehr von herkömmlichem Zucker führt zu Zahndemineralisierung. Der Verzehr von birkenzuckerhaltigen Lebensmitteln/Getränken anstelle von herkömmlichem Zucker kann helfen die Zahnremineralisierung zu unterstützen.

Durch die Nahrungsaufnahme entsteht Zahnbelag (Plaque), mit Bakterien, die sich am Zahn, in den Spalten des Zahnschmelzes und Zahnfleischrand sowie in Zahnzwischenräumen anlagern. Bereits beim Essen beginnen diese Bakterien, die in Lebensmitteln enthaltenen Kohlenhydrate (Zucker) chemisch abzubauen, wobei aggressive Säuren entstehen. Die Folge: Innerhalb weniger Minuten fällt der pH-Wert im Mund in den sauren Bereich und dem Zahnschmelz werden, durch aggressive Säuren der Bakterien, nach und nach Mineralbausteine entzogen (Demineralisierung).

Mit Birkenzucker gesüßte Nahrung kann die Demineralisierung verhindert werden.



Der Birkenzucker ist eine Tafelsüsse auf der Grundlage von Xylit.
1g Birkenzucker entspricht der Süßkraft von 1g herkömmlichem Zucker.

Nährwerte pro 100 g:

Energie	1000 kj / 240 kcal
Fett	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g
Kohlenhydrate	100g
davon Zucker	0,2g
davon Polyole	99,8g
Eiweiss	0g
Salz	0g

20g Birkenzucker = 1 BW



Tautona Birkenzucker wird aus Birken/Buche hergestellt und enthält keine Farb- und Konservierungsmittel. Er eignet sich hervorragend zur Herstellung von Backwaren, Süßspeisen, Marmeladen und kann warm oder kalt konsumiert werden.

Birkenzucker kann beim Kochen als Geschmacksverstärker eingesetzt werden.

Birkenzucker wirkt bei der Einnahme leicht kühlend. Er kann bei übermäßigem Verzehr und während der Angewöhnungsphase von 4-5 Wochen abführend wirken.

Birkenzucker kann von Hefe nicht verwertet werden und ist daher zur Herstellung von Hefeteig nicht geeignet. Birkenzucker ist nicht geeignet zur Tierfütterung. Vor Hitze und Feuchtigkeit schützen.





Tautona Birkenzucker
8606 Greifensee
Tel. 079 103 88 15

Die aktuellsten Angebote finden Sie auf dem Web-Shop:

www.tautona-birkenzucker.ch



Birkenzucker aus Birke und Buche



Spry Kaugummis mit 100%o Xylit gesüsst



Bonbons mit Birkenzucker gesüsst



Köstliches; Konfitüre, Sirup, aus Birkenzucker



Schweizer Birkenzucker Schokolade



Zahnhygiene mit Xylitol und Aloe ohne Fluorid



Kaffee, Ketchup mit Birkenzucker gesüsst. Meräng mit Erythrit gesüsst.

