

BjørkeSøt stor boks

BjørkeSøt stor boks

6002

Ingen forbindelse

Naturlig søtningsmiddel med lav glykemisk indeks, også velegnet for diabetikere.

*De aller fleste liker søtt. Hvitt sukker er imidlertid ikke sunt. Da er det godt at det finnes et alternativ som kan gjøre det søte liv sunnere: **BjørkeSøt** er en naturlig sukkererstatning, med 40 prosent færre kalorier enn sukker.*

BjørkeSøt smaker like søtt som sukker og kan brukes istedenfor sukker i varme og kalde drikker og dessuten til baking og annen matlaging. Du finner noen [oppskrifter her på nettsidene våre](#)

Helt naturlig

BjørkeSøt er laget av xylitol – et naturlig stoff som finnes i fiberrike grønnsaker, frukt og løvtrær, som blant annet bjørk. Det finnes også naturlig i kroppen – vi produserer opptil 15 g xylitol daglig i det normale stoffskiftet. Derfor er **BjørkeSøt** trygt å bruke, i motsetning til de mange andre syntetiske søtningsmidlene på markedet.

Velegnet ved diabetes

Flere kliniske undersøkelser har vist at **BjørkeSøt** forbrennes langsomt i kroppen (lav glykemisk indeks, GI = 7). Det påvirker dermed ikke blodsukkeret på samme måte som hvitt sukker gjør (GI = 100). Derfor er det også godt egnet for både diabetikere og andre som er opptatt av å holde insulinproduksjonen på et stabilt nivå.

Velegnet for vektkontroll

BjørkeSøt er en naturlig insulinstabilisator. Det kan til og med bidra til å redusere søttrangen fordi det bruker såpass lang tid på å bli tatt opp i kroppen. Derfor er **BjørkeSøt** et godt alternativ både for deg som gjerne vil ned noen kilo og for deg som vil beholde trivselsvekten.

Styrker tennene

BjørkeSøt virker ikke syredannende i munnen. I motsetning til sukker og andre søtningsmidler, er **BjørkeSøt** basisk. Det forsterker dermed tennene og tannemaljen istedenfor å gjøre skade.

Historien bak BjørkeSøt

BjørkeSøt xylitol ble oppdaget av en tysk kjemiker allerede i 1891, men levde et forholdsvis anonymt liv inntil sukkermangelen oppsto etter den 2. verdenskrig. Dette førte til at blant annet finske forskere oppdaget **BjørkeSøt**. Etter noen år kunne de konstatere at de finnene som hadde brukt **BjørkeSøt** hadde bedre helse enn andre. Siden dette har mange andre land – blant annet Russland, Tyskland, Italia, Japan og Kina – begynt å produsere **BjørkeSøt** xylitol til bruk på hjemmemarkedet, med stor effekt på folkesunnheten.

Med **BjørkeSøt** får du langsom og sikker energitilførsel, samtidig kan du med god samvittighet unne deg noe søtt.

Innhold:

Xylitol fra bjørk.

Dosering og bruk:

BjørkeSøt kan brukes som søtningsmiddel i te, kaffe, kakao, kalde drikker og dessuten til baking og annen matlaging. Søtsmaken blir nokså lik som vanlig hvitt sukker, det samme gjelder for konsistens ved baking. Du kan derfor enkelt bytte ut hvitt sukker med **BjørkeSøt** neste gang du vil bake noe godt til kaffen.

Prøv for eksempel [Speltkjeks med sjokoladesmak](#) der **BjørkeSøt** er eneste søtningsmiddel.

OBS: BjørkeSøt kan virke avførende ved stort inntak. Bør ikke brukes i starten av en streng candidadiett.



800 g
Nei