

Xylit, Xylitol Birkenzucker aus Finnland, fein, alternatives Süßungsmittel und zur Zahnpflege

Finnisches Xylitol – Premium Birkenzucker – feinkristallines Süßungsmittel aus Birken- und Buchenrinde – Xylit als zahnfreundliche Alternative zu Zucker

Unser Xylit Birkenzucker aus Finnland ist ein natürliches Süßungsmittel, welches aus der Rinde von Birken und Buchen gewonnen wird. Der Zuckeraustauschstoff kommt mit 40 % weniger Kalorien als normaler handelsüblicher Zucker aus und ist ein idealer Begleiter bei Diäten. Da es sich um eine weiße, kristalline, natürliche Zuckerart handelt, schmeckt Xylit Birkenzucker ähnlich wie Haushaltszucker und eignet sich als ideale und zahnfreundliche Alternative zu herkömmlichen Zuckerprodukten. Birkenzucker aus Finnland ist gut löslich in Speisen sowie Getränken und lässt sich auch zum Backen verwenden. Xylitol kaufen bei Topfruits lohnt sich, da wir eines der besten Preis-Leistungsverhältnisse auf dem Markt anbieten.

Vorteile von Topfruits Xylit Birkenzucker auf einen Blick

- kalorienarme Zuckeralternative, Geschmack & Süßkraft ähneln normalem Haushaltszucker
- frei von Zusatzstoffen und ohne Gentechnik hergestellt
- für eine normale Mineralisierung der Zähne
- Xylit Birkenzucker schont den Blutzuckerspiegel und ist für Diabetiker geeignet
- einfache Verwendung in der Küche, u.a. für Konfitüren und in Getränken

Besonderheiten von Xylit Birkenzucker aus Finnland

- **Kühlendes Mundgefühl** - Xylitol Birkenzucker hat keinen ungewohnten Bei- oder Nachgeschmack, liefert jedoch ein kühles Mundgefühl, wenn man es alleine in den Mund nimmt. Etwa wie man das von manchen Zahnpflegekaugummis kennt, in denen Xylit verwendet wird. Das liegt daran, dass es der umgebenden Luft bei Speichelkontakt Wärme entzogen wird.
- **Geeignet für Diabetiker** - Xylit Birkenzucker wird unabhängig von einer Insulinausschüttung verstoffwechselt, sodass er als Zuckeraustauschstoff bestens für Diabetiker geeignet ist. Zudem kommt, dass das alternative Süßungsmittel überwiegend in der Leber abgebaut wird und so auch bei verschiedenen Stoffwechselerkrankungen gut vertragen werden kann. Laut Studien wird ein geringerer Anstieg des Blutzuckerspiegels ausgelöst, wenn Lebensmittel bzw. Getränke mit Xylitol statt mit Zucker gesüßt sind.
- **Zahnfreundlich und nicht kariogen** - Im Gegensatz zum üblichen Haushaltszucker ist Xylitol nicht Karies auslösend. Als alleiniges Süßungsmittel in Kaugummi eingesetzt, hat sich gezeigt, dass Xylitol Dentalplaque reduziert. Und gerade dieser Zahnbelag ist verantwortlich für eine spätere Kariesbildung. Zudem wurde in Studien nachgewiesen, dass beim Konsum von mit Xylit Birkenzucker gesüßten Speisen und Getränken die Zahnmineralisierung unterstützt wird. Wir kennen Kunden, die fast ausschließlich mit Xylit die Zähne putzen und gelegentlich etwas Zahncreme wegen des Geschmacks verwenden. Reines Xylit kaufen ist sinnvoll, da es so angewandt deutlich günstiger und effektiver ist als beispielsweise Kaugummis mit Xylitol Birkenzucker, welche kein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis haben.

Birkenzucker aus Finnland im Vergleich zu Zucker

Xylitol liefert etwa 2,4 kcal / g an Energie. Der glykämische Index liegt im Vergleich zu ~~kytilo-birkenzucker-in-schalen~~ Haushaltszucker nur bei 7 anstatt bei 70. Das hat einen **langsameren Anstieg des Blutzuckerspiegels** zur Folge. Gewöhnlicher Zucker lässt hingegen den Blutzucker schnell ansteigen und begünstigt starke Blutzuckerschwankungen. Das natürliche Süßungsmittel Xylit entspricht in Aussehen, Geschmack und Süßungseigenschaften konventionellem Kristallzucker. Die Süßkraft ist etwas geringer als bei Industriezucker, doch seine Einsatzmöglichkeiten sind ebenso vielseitig. Birkenzucker bietet keinen Nährboden für Bakterien und ist damit eine gesunde Alternative zu konventionellem Zucker. Xylitol wird im Vergleich zu Haushaltszucker **im Dünndarm langsam und unvollständig aufgenommen**. Die Umwandlung durch Bakterien findet im Dickdarm statt. Bei regelmäßiger Anwendung kann die Aufnahme im Dünndarm durch die Aktivierung von Enzymen erhöht werden. Wenn mehr als 0,5 g Xylit pro Kilogramm Körpergewicht eingenommen werden, kann dies eine abführende Wirkung haben, die jedoch nach einer Anpassungsphase des Organismus (nach etwa 3-4 Wochen Gewöhnung) verschwinden kann. In Studien wurde festgestellt, dass die tägliche Einnahme von 200 g Xylit gut vertragen wird.

Verwendungshinweise für Topfruits Xylit Birkenzucker

Xylit lässt sich ganz wunderbar in Soßen, Desserts, Backwaren, Keksen, Pfannkuchen und selbstgemachten Riegeln wie Zucker (1:1) verwenden. Selbst Marmelade gelingt ;) Ein Topfruits Kunde berichtet uns nämlich über seine Erfahrungen mit der Verwendung von Xylitol zum Marmelade kochen: *"Ich habe das Konfigel Geliemittel benutzt und 500 g Xylitol. Die Erdbeermarmelade schmeckt wirklich hervorragend! So habe ich jetzt nicht mehr das Gefühl, dass die Kinder, sogar wenn sie sich ein Brot schmieren, nichts anderes tun, als Süßigkeiten essen."* Wir bedanken uns recht herzlich für jede Art von Kundenerfahrung, die wir auch gerne an andere weitergeben. Aufgrund seiner antibakteriellen Wirkung ist Xylitol nicht für die Zubereitung von Hefeteig geeignet. Der Zuckeraustauschstoff karamellisiert nicht wie normaler Zucker, sondern nur, wenn er mehrere Minuten auf über 200 °C erhitzt wird.

Achtung Tierliebhaber - Xylit nicht für Tiere geeignet

Vorsicht, wenn Sie Xylitol aus Finnland kaufen und Haustiere haben: Der Körper eines Hundes reagiert anders auf Xylitol als auf Zucker, daher sollten Sie achtgeben, wenn Sie Ihren Kuchen essen, dass nichts vom Tisch runterfällt. Es könnte zu Vergiftungserscheinungen als Folge des Abfalls vom Blutzuckerspiegel kommen. Besonders Hunden sollte Xylit nicht verabreicht werden, da ihr Stoffwechsel nicht in der Lage ist diesen abzubauen.

Herkunft & Verarbeitung von Xylitol aus Finnland

Unser Xylitol wird mithilfe eines aufwändigen Verfahrens und ohne Gentechnik in Finnland hergestellt. Xylit wird aus dem Rindenholz von Birken und Buchen gewonnen. Er wird deshalb auch als Birkenzucker bezeichnet. Der Zuckeralkohol kommt jedoch auch in verschiedenen Obst- und Gemüsesorten vor, wie z.B. Beeren, Mais oder Blumenkohl. Auch unser eigener Körper produziert durch den natürlichen Zellstoffwechsel in kleinen Mengen Xylit, während er Kohlenhydrate abbaut.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Xylit Birkenzucker aus Finnland

Zutaten: Xylit feiner Birkenzucker aus Finnland

Lagerung: trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter

Verpackung: Plastik-Nachfüllbeutel

Rechtliche Anmerkung zu Xylit Birkenzucker: Xylit gilt in der Verwendung in und als Lebensmittel als unbedenklich. Es handelt sich um ein Süßungsmittel mit der E-Nummer E 967. Trotz der unbedenklichen Verwendung, muss erwähnt sein, dass der Verzehr von größeren Mengen zu Durchfällen, Blähungen und Bauchschmerzen führen kann. Diese Symptome können sich nach einer gewissen Umstellungsphase auch wieder legen.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Xylit, Xylitol Birkenzucker aus Finnland, fein, alternatives Süßungsmittel und zur Zahnpflege"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1008 kj
Brennwert kcal	240 kcal
davon gesättigte Fettsäuren	100 g