

Xilitol de Abedul Pack Ahorro 5kg, 100% natural, SIN GLUTEN - Biorganic

[Ver producto](#)

Xilitol de Abedul Pack Ahorro 5kg, 100% natural, SIN GLUTEN ? Biorganic

Tiene un 40% menos calorías que el azúcar y el mismo aspecto y sabor, pero evita la caries y regula el nivel de glucosa en sangre, entre otros beneficios saludables.

Al xilitol también se le conoce como azúcar de abedul, pues fue de la corteza de este árbol de donde se extrajo por primera vez.

Es un azúcar de alcohol o polialcohol que se obtiene a partir de la reducción de una sustancia llamada xilosa y que estimula los receptores linguales del sabor dulce.

Se halla de forma natural en algunos alimentos, como en fresas, arándanos y ciruelas, en maíz y avena, en hortalizas como la coliflor y en gran cantidad en la corteza del abedul y de la haya.

Se obtiene mediante un proceso industrial que transforma una fibra vegetal llamada xilano, formada por residuos de xilosa procedentes de la corteza de abedul, en xilitol.

¿Biorganic Xilitol 100% natura, procedente del abedul.

¿Sin Gluten. Sin MGOs.

¿Alternativa NATURAL al azúcar: contiene un 40 % menos calorías que el azúcar. Tiene un bajo índice glucémico (GI 8) por lo que puede ser utilizado por diabéticos.

¿Edulcorante granulado: se disuelve como el azúcar y otorga volumen, textura y dulzor a tus recetas.

¿Empaquetado en bolsas krafts resellables de 1 Kg para facilitar la apertura y cierre.

¿Mismo poder endulzante que el azúcar: 100g de azúcar en tus recetas se sustituyen por 100g de xilitol.

Precio: 45,00€ (¡oferta!)

[Añadir al carrito](#)

Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



Descripción

Xilitol de Abedul Pack Ahorro 5kg, 100% natural, SIN GLUTEN - Biorganic

Tiene un 40% menos calorías que el azúcar y el mismo aspecto y sabor, pero evita la caries y regula el nivel de glucosa en sangre, entre otros beneficios saludables.

Al xilitol también se le conoce como **azúcar de abedul**, pues fue de la corteza de este árbol de donde se extrajo por primera vez.

Es un azúcar de alcohol o polialcohol que se obtiene a partir de la reducción de una sustancia llamada xilosa y que **estimula los receptores linguales del sabor dulce**.

Se halla de forma natural en algunos alimentos, como en **fresas, arándanos y ciruelas**, en **maíz y avena**, en hortalizas como la coliflor y en gran cantidad en la **corteza del abedul y de la haya**.

LAS VENTAJAS DE ENDULZAR CON XILITOL

El **elevado consumo de azúcar** en la dieta occidental es uno de los responsables de la epidemia actual de obesidad, según indican las publicaciones científicas recientes, y además se ha relacionado con enfermedades crónicas como la diabetes mellitus tipo 2 y el cáncer, así como con la caries dental.

Necesitamos opciones saludables para endulzar nuestros platos y en el xilitol encontramos una excelente alternativa al azúcar que, además, presenta **propiedades nutricionales y terapéuticas**:

❓ **Mismo dulzor, menos calorías:** Es un sustituto del azúcar de mesa, similar en sabor y aspecto, pero contiene un 40% menos de calorías. Pero exactamente, ¿cuántas calorías tiene el xilitol? Concretamente encontramos **2,4 kcal por gramo** en el xilitol frente a 4 kcal por gramo en el azúcar.

❓ **Menor carga glucémica:** El xilitol no eleva los niveles de azúcar en sangre, ya que tiene una carga glucémica baja. En el xilitol la carga glucémica es de 7 y en el caso del azúcar se sitúa alrededor de 60-70.

❓ **Ayuda al control de peso:** Además de aportar menos calorías y no elevar el azúcar sanguíneo, todo lo cual contribuye a prevenir el sobrepeso, el xilitol tiene efecto quemagrasa.

❓ **Es bueno para los dientes:** El uso del xilitol previene la caries.

❓ **Es apto para diabéticos:** Ayuda a regular la glucemia. Según estudios recientes, en personas diabéticas puede considerarse un suplemento más que un endulzante saludable.

❓ **Es bueno para los huesos:** Aumenta la absorción de calcio y contribuye a prevenir la osteoporosis.

❓ **No le gusta a las candidas:** En infecciones por candidas, ayuda a controlar la infección.

❓ **Tiene propiedades anticancerígenas:** En estudios en laboratorio se le ha atribuido un efecto anticáncer.

CÓMO UTILIZARLO EN LA COCINA

Tanto por su aspecto como por su efecto endulzante y su sabor, el xilitol es **similar al azúcar blanco** convencional, la sacarosa.

Por tanto, en una receta podemos **emplear la misma cantidad de xilitol** que de azúcar (1:1). Tendrás la ventaja de que, a diferencia del azúcar, no te robará salud, sino que te la dará, y te aportará menos calorías.

Como endulzante, lo puedes añadir a **postres, galletas, bizcochos, batidos, bebidas**? No fermenta, por lo que no puede usarse para hacer pan.

También sirve para hacer enjuagues y pasta dental. Por ejemplo, puedes lavarte los dientes con una **pasta de dientes casera a base de xilitol y aceite de coco virgen**.

PRECAUCIONES Y CONTRAINDICACIONES

El consumo de xilitol **a largo plazo es seguro**. Está aprobado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en inglés) y por la Organización Mundial de la Salud para uso alimentario, en productos farmacéuticos y productos de salud bucal.

Se puede tomar con un **límite diario de 400 g**. Por encima de los 400 g al día puede tener un efecto laxante y producir gases e hinchazón. Estos síntomas son más frecuentes en **personas con colon irritable e intolerancia a carbohidratos de cadena corta**.

Por otra parte, es muy **tóxico para los perros**, que no deben tomarlo en ningún caso.

SKU: 7427251144841-5

Categoría: [Endulzantes naturales](#)

Etiquetas: [abedul](#), [apto](#), [azucar](#), [biorganic](#), [calorias](#), [diabéticos](#), [edulcorante](#), [Natural](#), [sin gluten](#), [xilitol](#), [xylitol](#)

Información adicional

Peso: 5 kg