

A nyírcukorka termékek alapanyaga a xilitol, magyar nevén nyírfacukor.

Kémia képlete: C5-H12-O5.

Előállítás forrása ma már jellemzően nem a névadó nyírfa, hanem a kukorica, amelynek csutkájából nyeri ki ezt az értékes anyagot.

Legfőbb jellemzői a következők.

Tápérték 100 g termékben:

Energia: 238 kcal / 980 KJ

Fehérje: 0 g

Szénhidrát: 90 g

Zsír: 0 g

Glikémiás index: 7

Ezek miatt nem növeli a test inzulin szükségletét, ezért cukorbeteg is fogyaszthatják.

Igazoltan használható a gombás fertőzések, még a Candida esetén is. Gátolja a fogszuvasodást, cukor helyett használva csökkenti a kalória bevitelt, a kristálycukorral ellentétben lúgosítja a szervezetet.

Mindezen kedvező tulajdonságait tovább növeltük a különféle jótékony hatású összetevők hozzáadásával. Ezzel az íz élményt is jelentősen fokoztuk az egyébként semleges ízű nyírfacukoréhoz képest.

Így teremtettünk meg egy új terméket, a **nyírcukorkát**.

Áfonya - Vörösszőlőmag

Az **áfonya** rendkívül nagy vas és C-vitamin bomba. Gyulladáscsökkentő, erősíti az érfalakat, különösen a szemre van jótékony hatással. A szív-és érrendszeri betegségek mérséklésében segít. Enyhíti az allergia tüneteit. Flavonoidokat, tannint tartalmaz. A **vörösszőlőmag** gyógyászati potenciálja: resveratrol tartalma erős antioxidáns, károsanyag-semlegesítő, gátolja az öregedési folyamatokat. Csökkenti a koleszterinszintet, óvja az emésztőrendszert. Ajánlott még szellemi-fizikai megterhelés esetén, általános roborálószerként.

Homoktövis - Mangó

A **homoktövis** 190 fajta bioaktív anyagot tartalmaz, valamint hatalmas C-vitamin forrás. Immunrendszer erősítő, allergia ellen bizonyított hatású. Többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmaz, melyek a szív és érrendszer gyógyítói. Fertőtlenítő és, sebgyógyító hatású.

A **mangó** provitamin- és ásványianyag forrás, enzime gyomorvédő hatású. Szervezetünk nem termel elég enzimet, amely pedig létfontosságú az anyagcseréhez. Rosttartalma segíti az emésztést, antibakteriális hatású.

Búzafűlé - Alma

A **búzafűlé** egyik legfőbb hatóanyaga a klorofill, mely méregtelenít, regenerál, véd a környezeti ártalmak, a rákkeltő anyagok ellen. A B17 tartalma révén a sejtek befolyásolása nélkül rombolja szét a ráksejteket. Lassítja az öregedést, valósággal megfiatalít. Erőteljesen lúgosító hatású.

Segít az emésztésben és a belső szervek működésében. Megsemmisíti a kórokozó baktériumokat és segít visszaállítani a hasznos baktériumok egyensúlyát a belekben, amely folyamat lényeges az egészséges immunrendszer érdekében.

Számos vitamin forrása (A, B,C, E, F, K), valamint tizenhétféle aminosav található meg benne, ebből nyolc olyan, amelyet a szervezet nem képes önmaga előállítani.

Az **alma** por formában történő használatát első sorban a búzafűlé sajátos ízének megszelídítéséhez használjuk. Azonban tudvalevő, hogy az alma is jó antioxidáns, valamint a benne található pektin segít a koleszterinszint csökkentésében.

A további termékeinkről a weboldalunkon tájékozódhat.

www.cukorlabor.eu

Index

Fitokemikália - növényekben található, több ezer fajta bioaktív vegyület, melyek elfogyasztva jótékonyan hatnak az egészségre. Jellemző tulajdonsága, hogy nem helyettesíthető semmiféle mesterséges vitamin- vagy táplálékkiegészítő készítménnyel.

Fajtái:

Antioxidánsok - Az anyagcsere normális részeként szabadgyökök képződnek. Rakciójuk azonban károsítja a test sejtjeit, ezzel láncreakciót indítva el. Az antioxidáns olyan vegyület, mely természetes úton, vegyszerek nélkül semlegesíti a szabad gyököket.

Flavonoidok - A Szent-Györgyi Albert által felfedezett rendkívül aktív növényi vegyület hatása: gyulladásgátló, daganatellenes, vírus ellenes, baktérium ellenes. Értágító, gátolja a rossz koleszterin felszívódását. Több alfaja van: tannin, resveratrol, katichin, anticianin, flavanol, stb.

Glikémiás index (GI) - A Glikémiás index, rövidítve GI, egy számérték, amely arra utal, hogy milyen gyorsan szívódik fel az adott ételmiszerben lévő szénhidrát a szervezetben. Az alacsony glikémiás indexű ételek lassan felszívódó szénhidrátokat tartalmaznak, így hosszan tartó telítettség érzést okoznak, és kevesebb glükózt juttatnak a véráramba. alacsony GI ételekkel biztosítjuk az anyagcserénk jó működését, vércukorszintünk egyensúlyát és testsúlyunk optimális állandóságát.

Roborálószer - Műtétek, betegségek után a szervezet általános erősítésére ajánlott tápanyagok

Termékeinket különösen ajánljuk cukorbetegnek, sportolóknak, fogyókúrázóknak és mindazoknak a szülőknek, akinek fontos a gyermekeik fogainak (finom) védelme.

Problémamentesen fogyaszthatják:

- cukorbeteg
- (I. II. típus esetén egyaránt),
- paleolit diétát követők,
- candidások,
- inzulin rezisztenciások.

A nyírcukorkák magyar kézműves termékek. Készítőjük és forgalmazójuk a Páratlan Ajándék Alapítvány. (Székhely: 2040 Budaörs, Naphegy utca 47.)

Ha Ön kereskedő, vegye fel a kapcsolatot értékesítő munkatársunkkal!

Területi képviselőnk az Ön körzetében
Kordé Norbert
(+36 70 456 5254)
nedrok@gmail.com

FOGBARÁT NYÍRCUKORKÁK ÉS NYALÓKÁK

Vásárlói
tájékoztatója

