

Čekankový sirup®

Originál

jen
161 kcal
na 100 g



Doporučuje odborník na výživu a fitness.

*marie
milíčová*

**SLADIDLO NOVÉ GENERACE VYROBENÉ
UNIKÁTNÍ PATENTOVANOU METODOU
Z KOŘENE ČEKANKY**

- vysoký obsah prospěšné vlákniny 71%
- glykemický index menší než 5
- obsah cukru méně než 5%
- bez lepku, laktózy a konzervantů



Čekankový sirup® Originál

1. Benefity

- podílí se na posílení imunitního systému
- po požití nedochází k nárůstu hladiny glukózy v krvi a koncentraci inzulínu ani u lidí s glykemickými poruchami
- začleněním do stravy a v kombinaci s nízkoglykemickou dietou je dokázáno snížení hladiny glukózy v krvi u pacientů s diagnózou diabetes 1. a 2. typu a je také sníženo riziko vzniku diabetu 2. typu
- výrazně snižuje riziko vzniku zubního kazu
- podporuje růst prospěšných střevních bakterií a tím brání nežádoucímu množení ostatních patogenních bakterií
- napomáhá ke zlepšení činnosti střev a vyprazdňování
- prebiotická funkce rozpustné vlákniny pozitivně ovlivňuje regulaci sytosti a následné přijímání potravy
- při pravidelném užívání dochází k lepšímu vstřebávání vápníku do kostí a zubů

2. Zdravotní a výživová tvrzení

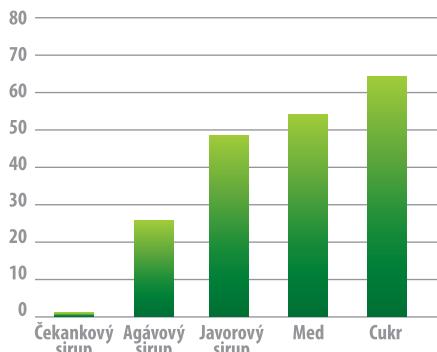
- konzumace potravin obsahujících extrakt z čekanky místo cukru vede k omezení nárůstu hladiny glukózy v krvi po jejich konzumaci v porovnání s potravinami obsahujícími cukr
- konzumace potravin obsahujících extrakt z čekanky místo cukru přispívá k zachování mineralizace zubů
- se sníženou energetickou hodnotou
- bez přidaného cukru
- s vysokým obsahem vlákniny
- bez soli

3. Způsob použití a dávkování

- ke slazení čaje, kávy, minerální vody,...
- k ochucení palačinek, dezertů, sušenek, jogurtů, zmrzlín, müsli, koktejlů, ... k doslazování potravin
- jako pomazánka
- do pečení
- jako energetický dlouhodobý zdroj při déle trvajících sportovních výkonech
- jako částečná nahraďka tuku, např. při pečení, kdy může nahradit až 100% tukových produktů
- dávkování je při slazení stejně jako u medu, při nahradě tuku v potravinách nahrazuje 1g sirupu zhruba 4 g tuku

Obsahuje až o 95% méně cukru a 45% méně kalorií ve srovnání s jinými přírodními sladidly (med, javorový sirup, agárový sirup, ...), proto je velmi vhodný pro použití při redukční dietě. Pokrmy připravené s použitím čekankového sirupu originál vykazují výrazně nižší energetickou hodnotu a při pravidelném užívání takto připravených pokrmů dochází k přirozenému úbytku tukových zásob, což může vést ke snížení tělesné hmotnosti až o 10% za 9 týdnů.

Glykemický index přírodních sladidel



4. Možné nežádoucí účinky

Sirup je obecně velmi dobře snášen. U citlivých osob se při konzumaci nad 10-20 g denně mohou v souvislosti s pozitivními účinky vlákniny na zvýšení střevní aktivity vyskytnout mírné nadýmové projevy. Při pravidelném užívání tyto projevy vymizí.

5. Skladování

Uchovávejte v temnu a chladu. Doba trvanlivosti je uvedena na obalu. Případný sediment není na závadu.

6. Obsah balení a další informace

Účinnou látkou je extrakt z kořene čekanky obecné. Přípravek je prodáván v polotekuté formě medové barvy. Obsah balení je 250 ml / 350g.

Energie	650 kJ / 161 kcal
Tuky	0 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0 g
Sacharidy	4,7 g
- z toho cukry	4,7 g
Vláknina	71,3 g
Bílkoviny	0 g
Sůl	0 g

7. Výrobce a distributor

Patentově chráněný produkt vyrábí Heinz Food a.s. a na český trh exkluzivně dodává společnost KAUMY s.r.o., Jerlochovice 156, 742 45 Fulnek.
Více informací o produkту na
www.cekankovysirup.cz

