Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 05:02

Link do produktu: https://witaminki24.pl/ksylitol-500g-activlab-zamiennik-cukru-slodzik-dla-diabetykow-naturalny-p-736.html



Ksylitol 500g Activlab Zamiennik Cukru Słodzik Dla Diabetyków Naturalny

Cena	**18,97 zł**
Kod producenta	**ACTIV/2045**
Kod EAN	**5903163612224**
Nazwa handlowa	**Ksylitol 500 g Activlab**
Marka	**Activlab**
Rodzaj ksylitolu	**Ksylitol**
Kod taryfy celnej	**21069098**
Rodzaj	**Ksylitol**

Opis produktu

ACTIVLAB pharma

Ksylitol 500g Activlab Zamiennik Cukru Słodzik Dla Diabetyków Naturalny

Ksylitol / Naturalny słodzik stołowy (cukier brzozowy) / Środek spożywczy

Ksylitol od Activlab to w 100% naturalny, bezpieczny zamiennik tradycyjnego cukru stołowego (sacharozy). Cechuje się bardzo niskim indeksem glikemicznym oraz niemal o połowę niższą kalorycznością niż cukier, co czyni go optymalnym wyborem dla diabetyków, osób z insulinoopornością, dzieci powyżej 3 roku życia oraz każdego na diecie redukcyjnej.



□□ Dla kogo?

Produkt polecany osobom chorującym na cukrzycę, zmagającym się z insulinoopornością, osobom na diecie niskowęglowodanowej i redukcyjnej, a także wszystkim poszukującym zdrowej alternatywy dla cukru.

□ Naturalny zamiennik cukru o bardzo niskim indeksie glikemicznym (IG = 7)

□ Zawiera niemal 40% mniej kalorii niż tradycyjny cukier stołowy

□ Bezpieczny dla diabetyków – nie wywołuje gwałtownych wyrzutów insuliny i glukozy

□ Pomaga w redukcji spożycia cukrów prostych i dbaniu o zdrowy styl życia

Najważniejsze właściwości produktu

➥ smakiem oraz poziomem słodyczy niemal idealnie odpowiada tradycyjnemu cukrowi (stosowanie 1:1)

➥ bezpieczny środek słodzący dla dorosłych i dzieci powyżej 3 roku życia

➥ odporny na wysokie temperatury – idealny do gotowania, pieczenia ciast oraz słodzenia napojów

➥ sprzyja zachowaniu prawidłowej mineralizacji zębów i chroni przed próchnicą



Wartość odżywcza w 100 g

• Wartość energetyczna: 1000 kJ / 240 kcal

• Tłuszcz: 0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0 g)

• Węglowodany: 99,8 g (w tym cukry: 0,2 g, w tym poliole: 98,5 g)

• Błonnik: 0 g

• Białko: 0 g • Sól: 0 g

Składniki: 100% substancja słodząca: ksylitol. (Informacja o alergenach: produkt może zawierać śladowe ilości pochodnych zbóż zawierających gluten, soi, mleka).



□□ Sposób użycia, przeznaczenie i przechowywanie

• **Zalecany sposób użycia:** Stosować tak samo jak tradycyjny cukier stołowy. Wprowadzać do diety stopniowo, zaczynając od małych porcji (1 łyżeczka / 5 g dziennie), maksymalnie do 3 łyżeczek (15 g) dziennie.

• **Przeznaczenie:** Słodzenie ciepłych i zimnych napojów, wypieków, deserów oraz potraw.

• **Ostrzeżenia:** Nie podawać dzieciom poniżej 3 roku życia. Spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający. Uwaga: produkt jest niebezpieczny dla zwierząt domowych (np. psów).

• **Warunki przechowywania:** Przechowywać w temperaturze pokojowej, w suchym i chłodnym miejscu, w zamkniętym opakowaniu, w sposób niedostępny dla małych dzieci.

□ FAQ – Często zadawane pytania

• **Dlaczego ksylitol należy wprowadzać do diety stopniowo?** Układ pokarmowy potrzebuje czasu na adaptację enzymatyczną do metabolizowania polioli (alkoholi cukrowych). Zbyt duża porcja na początku może wywołać wzdęcia lub efekt przeczyszczający.

• **Czy ksylitol nadaje się do pieczenia ciast drożdżowych?** Ksylitol świetnie sprawdza się w większości wypieków, jednak nie stanowi pożywki dla drożdży, przez co ciasto drożdżowe na samym ksylitolu nie urośnie.

• **Czym ksylitol różni się od erytrytolu?** Ksylitol ma smak identyczny z cukrem i minimalną kalorycznością (240 kcal/100 g), podczas gdy erytrytol ma 0 kcal, nieco mniejszą słodycz i daje w ustach delikatne uczucie chłodu.