



PRESSEINFORMATION

Natürlich im Gleichgewicht

Der Isomaltulose-Effekt

In unserer heutigen Gesellschaft sind „schnelle“ Zuckerarten, wie Haushaltszucker, ein fester Bestandteil der Ernährung, obwohl sie beim Verzehr den Insulinspiegel rapide ansteigen lassen. Darum ist es empfehlenswert auf komplexere Zucker, wie zum Beispiel Isomaltulose umzusteigen. Sie lässt den Blutzuckerspiegel langsamer steigen und wieder abfallen. So bekommt man keine Heißhungerattacken, ist länger satt und hat mehr Energie.

Aus diesem Grund wurde bei der neuen GEFRO Balance-Linie der herkömmliche Haushaltszucker durch natürliche Isomaltulose ersetzt. Der Blutzuckerspiegel steigt nach dem Verzehr nicht so stark an und fällt auch gleichmäßiger wieder ab als beim Verzehr zuckerhaltiger Lebensmittel. Der Stoffwechsel arbeitet also spürbar ausgeglichener. Der Körper kann die zur Verfügung gestellte Energie länger nutzen, die Konzentration wird verbessert und die typische Müdigkeit nach dem Essen bleibt in der Regel einfach aus. Dieser Effekt wurde von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) geprüft und bestätigt!

www.gefro-balance.de

Wir wünschen guten Appetit!

Memmingen, im Februar 2016

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38-40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 966-16 | prell@riegg.com

GEFRO Reformversand Frommlet KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen/Allgäu