



PRESSEINFORMATION

Haushaltszucker war gestern!

Natürliche Süße mit Isomaltulose

Isomaltu-was? Das Wort kommt erst einmal wie ein Zungenbrecher daher und lässt die meisten verdutzt aufblicken. Doch nachdem die Skepsis über den vermeintlich „neuen Zucker“ beiseite gewischt wurde, lassen sich die Vorteile gegenüber dem herkömmlichen Haushaltszucker nicht mehr leugnen.

Isomaltulose ist ein Naturstoff, der durch einen enzymatischen Prozess aus Rübenzucker gewonnen wird. Genau wie der herkömmliche Haushaltszucker besteht die Isomaltulose aus den beiden Einzelbausteinen Glucose und Fructose. Jedoch sind diese Bausteine stärker miteinander verbunden. Durch diese spezielle Verknüpfungsart kann die Isomaltulose nur sehr langsam vom Körper aufgespalten werden. Der Blutzuckerspiegel und damit auch der Insulinspiegel steigen langsamer und gleichmäßiger an, wodurch Blutzuckerspitzen und in der Folge auch Heißhungerattacken vermieden werden. Die freigesetzte Energie steht dem Körper über einen längeren Zeitraum zur Verfügung, was nicht nur für die körperliche sondern auch für die geistige Leistungsfähigkeit eine entscheidende Rolle spielt. Darüber hinaus ist Isomaltulose zahnfreundlich und hat, anders als Zuckerersatzstoffe, keine abführende Wirkung.

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