

SOJALL Topil



Sucrer naturellement - bon pour la ligne

Le SOJALL-Topil est un aliment Bio, produit à partir du jus du bulbe du topinambour. Le SOJALL-Topil se distingue entre autres par une teneur élevée naturelle en fibres prébiotiques l'inuline et l'oligofructose, ainsi que par un ensemble de substances minérales avec une disponibilité métabolique unique. Il est idéal en tant que complément à la nourriture. Sa couleur et sa consistance sont comparables à celles du miel. Le SOJALL-Topil contient beaucoup de fructose naturel et peut donc également servir comme aliment diététique.

Application recommandée :

Yaourt, fromage frais, lait, lait fermenté, jus de fruit, boissons, eau minérale, thé, café, soupes/sauces, mueslis, pain, aliments complets, nourriture pour enfants, dessert, glace, produits pour diabétiques, ainsi que dans tous les produits SOJALL compléments à la nourriture : SOJALL-Figural, SOJALL-Royal, SOJALL-Braunhirse (millet brun), SOJALL-Darmil, SOJALL-Apriko et SOJALL-Vita Power ou d'autres mets.

Effets positifs sur la santé :

- agit positivement sur l'intestin et déshydrate
- règle le niveau de sucre/cholestérol et de triglycéride
- soutient positivement la digestion et le métabolisme
- favorise l'activité physique et la vitalité
- contribue à une alimentation consciente des effets néfastes de la graisse et du cholestérol
- soutient l'organisme dans la dépuraton et la désintoxication
- aide dans les efforts de réduire son poids
- pour diabétiques

Le SOJALL-Topil n'est pas digéré dans l'intestin grêle, mais fermenté en particulier par des bactéries bifidus dans le gros intestin. Ce processus stimule la croissance des bactéries bifidus propres au corps et diminue l'action des bactéries non désirées. Par le SOJALL-Topil la digestion et la selle peuvent être améliorées et la valeur pH dans l'intestin peut être baissée.

Le SOJALL-Topil produit à partir du topinambour est un sucre liquide naturel, ressemblant au miel, qui contient à côté du fructose à hauteur de 43% et du glucose à hauteur de 12% plusieurs autres éléments vitaux de tailles différentes, qui ont des effets antiathérogènes, antidiabétiques et anticancéreux. De tous les sucres, c'est le fructose qui a le plus grand potentiel en tant que sucre et qui peut être digéré le plus facilement. Sa capacité d'édulcoration est de 1,5 fois plus élevée que celle de la saccharose, 2,5 fois plus élevée que celle du glucose ; nous sommes à même de l'améliorer encore davantage avec la saccharose pour la cuisine et la pâtisserie. Nous savons que par l'adjonction de topinambour raffiné ou de fructose dans la pâte et les petits gâteaux la durée de conservation de mets sucrés et de produits à base de farine augmente et que la fraîcheur de ceux-là se conserve mieux grâce à leurs propriétés hygroscopiques.

Le SOJALL-Topil peut être consommé par des hommes et femmes de tous âges, en particulier par ceux qui sont exposés au stress au travail, à l'école, au sport et en cas de maladie. Il est à recommander en particulier avant et après des opérations ou pendant ou après l'administration d'antibiotiques. Ses substances minérales activent un nombre d'enzymes et stimule les muscles et les nerfs. Grâce à sa teneur élevée en potassium et sa teneur basse en sodium, le SOJALL-Topil soutient la déshydratation respectivement la dépuration du corps et aide à éliminer du sel naturel superflu.

Valeur énergétique :

1232 kJ (290 kcal), protéines : 0,4 g, hydrates de carbone : 72 g (environ 80% de fructose), substances minérales : environ 4g, 1 unité de valeur éner. = 15 g

Le SOJALL-Topil se distingue non seulement par son arôme, il est également à préférer au sucre isolé et d'autres édulcorants artificiels.

Quels composants rendent le topinambour si précieux ?

Ce sont avant tout les poly- et oligosaccharides, qui en tant que substances nutritives sont à disposition de la flore bactérienne du gros intestin, mais aussi de l'intestin grêle. Dans le topinambour la composition de substances minérales comme le calcium, le magnésium, le phosphate, le potassium et le sodium, ainsi que d'oligo-éléments comme le fer, le zinc, le chrome, le cobalt et le sélénium est optimale. Pour cette raison des médecins hongrois l'ont qualifié d'aliment capable de renforcer le système immunitaire, d'antioxydant et de remède à propriétés anticancéreuses.