

La TAGATOSA el azúcar del diabético



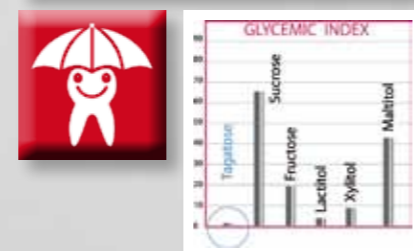
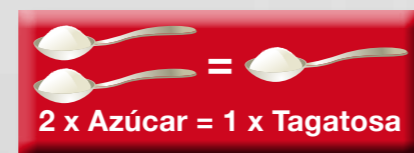
¿Qué es la tagatosa? Es un endulzante 100% natural, extraído de la lactosa. Por hidrólisis, la lactosa se divide en glucosa y galactosa. La fermentación de la galactosa genera moléculas de tagatosa en cristales blancos que tiene el mismo sabor y aspecto del azúcar.

La prueba de su composición 100% natural es que en su formulación, la tagatosa no tiene el número E, característico de los edulcorantes químicos. La tagatosa tiene un índice glucémico de casi cero.

Un estudio de la Universidad de Maryland en 1999 demostró que la ingestión de 75 gr. de tagatosa (=150 gr. de azúcar) no provoca ningún aumento de la glucosa en la glucemia, ni en las personas sanas ni en las diabéticas.

La tagatosa apenas tiene calorías, y para su utilización hay que tener en cuenta que 100 gr. de azúcar equivalen a 50 gr. de tagatosa.

La tagatosa es inofensiva para el esmalte de los dientes y no provoca caries. La tagatosa es termoestable y se puede utilizar para preparar tanto recetas frías como calientes; en bebidas, para espolvorear sobre fruta, en yogures o cereales para desayuno o merienda, en bizcochos y postres caseros.



Del Hospital al Comercio de la Alimentación. En su origen, la tagatosa era una aplicación médica utilizada en la investigación contra el cáncer de intestino, por sus propiedades prebióticas. La tagatosa está admitida y reconocida como segura por la FAO/WHO desde 2001.

¡Buena noticia! ¡Ha llegado a España el azúcar del futuro! Es el azúcar del futuro, una dulce revolución. Diabéticos de toda Europa lo utilizan desde hace tiempo y ahora, por fin, ha llegado a España. Gracias a su exquisito sabor, la tagatosa satisfará los paladares más exigentes. Este nuevo endulzante no es en absoluto un azúcar ordinario. ●

BRAZO DE GITANO A LA CONFITURA DE ALBARICOQUE CON TAGATOSA

Ingredientes: 4 huevos, 80 gr. de tagatosa, 125 gr. de harina, mermelada de albaricoque con tagatosa, una cucharada sopera de coco rallado.

Preparación: Precalentar el horno a 175 °C, batir los huevos y la tagatosa con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla firme y blanco marfil. Añadir suavemente la harina tamizada (sin grumos) poco a poco, levantando la pasta con una espátula. Extender una lámina de papel de cocción en la placa del horno, dándole la forma de un rectángulo; extender la pasta en una capa de 1cm, cocer 8 min. en el horno precalentado. Dejar la pasta sobre un trapo húmedo con el papel hacia arriba, retirar el papel y enrollar la pasta con el trapo para hacer un brazo de gitano, después de unos minutos, desenrollar y extender la mermelada de albaricoque y volver a enrollar. Dejar enfriar, cortar los bordes y espolvorear con el coco rallado.

Se puede cambiar la mermelada de albaricoque por mermelada de otro sabor o crema de cacao.



OFERTA: En www.mercadiabet.com con el código "FEDE" regalamos un paquete de barquillos con tagatosa para cada pedido.



Tagatosa y productos con tagatosa a descubrir en: www.mercadiabet.com
La tienda sin azúcar



Para celebrar todas las fiestas de forma natural, light y deliciosa

Surtido de deliciosos bombones artesanos elaborados por un artesano belga, especialmente para BioSin y mercadiabet.com.

- Bombones "frutas del mar"
- Bombones "leche"
- Bombones "blanco"
- Bombones "negro"



Nuestros bombones están fabricados con productos naturales, sin azúcar, sin conservantes, sin colorantes y sin aditivos.

Particulares
www.mercadiabet.com
La tienda sin azúcar

Tagatosa, Productos con tagatosa, Stevia, Bombones para fiestas, Gominolas, Calcetines con fibras de plata, y mucho más productos especiales para diabéticos

Asociaciones y tiendas

BioSin

San Mateo de Gallego (Zaragoza)

Tfno: 976.68.41.45

biosin@biosin.es