

Dobroslad



Dobroslad je přírodní sladidlo vyrobené z ječmene.

Svým vzhledem, především tmavou barvou připomíná med. Jeho použití je všestranné: od náhražky cukru v čaji nebo kávě až po vysoce kvalitní přísadu do koláčů, dortů nebo jako ochucovadlo běžných jídel.

Použití sladu jako přírodního sladidla nabízí řadu výhod. Způsobuje pomalejší nárůst hladiny cukru v krvi než bílý či hnědý cukr. To znamená, že je vhodný pro lidi, kteří chtějí udržovat hladinu glukózy v krvi v určitých mezích. Sacharidy, které obsahuje **Dobroslad**, jsou považovány za „dobré“. Maltózy, glukózy a fruktózy jsou podobné těm, které obsahuje ječmen, oves a další celá zrna, a jsou lepší než čistá sacharóza (bílý rafinovaný cukr).

Dobroslad je bohatý na minerály - vápník, draslík, železo, hořčík, beta-karoten a vitamíny - provitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B4, vitamin B5, vitamin B6 a vitamin E (zajímavé je použití jako sirup uklidňující kašel). Pro své výživové hodnoty je doporučovaný dětem, těhotným ženám, sportovcům a rekonvalescentům. Glykemický index má hodnotu 42, je tedy vhodný pro diabetiky (bílý cukr - sacharóza má glykemický index 70, glukóza 100). Obsah lepku je 1 239 mg/kg.

Dobroslad nabízíme ve sklenicích:

250g, 460g, 920g a gastro balení



- www.dobroshop.cz (e-shop)
- www.dobroslad.cz (informace a recepty)

