

# Schoko-Riegel & -Dragees

Niedrig-glykämischer Genuss mit gutem Gewissen



Die feinen Schokoladenprodukte von TAVARLIN kombinieren dank ihrer einzigartigen patentierten Rezeptur funktionelle Inhaltsstoffe mit süßem Genuss.

- gesüßt mit den niedrig glykämischen Zuckern
- geringe Blutzuckerbelastung
- antioxidativ
- ballaststoffreich

Ausführliche Informationen finden Sie unter [www.tavarlinshop.de](http://www.tavarlinshop.de)



## Keine Schokolade wie jede andere

### Isomaltulose

Der natürliche Zucker verleiht TAVARLIN Schokoladenprodukten eine intensive Süße, ohne den Blutzuckerspiegel stark zu belasten. Dank der besonderen Verknüpfung von Trauben- und Fruchtzucker in Isomaltulose werden die beiden Zuckerbestandteile nur langsam freigesetzt und erhöhen den Blutzuckerspiegel damit deutlich weniger als nach dem Genuss von Schokoladen mit herkömmlichem Zucker. Isomaltulose weist lediglich einen glykämischen Index von 32 % auf (zum Vergleich: der glykämische Index von Haushaltszucker ist 70 %). Zudem unterstützt der besondere Zweifachzucker die Zahnmineralisation und schont damit anders als Kristallzucker die Zähne.

### Galactose

Der natürliche Einfachzucker dient den Körperzellen wie Traubenzucker (Glukose) als wertvolle Energiequelle.

Das besondere dabei: Galactose wird langsamer im Körper verwertet und erhöht damit den Blutzuckerspiegel kaum (glykämischer Index: 20 %). Zudem benötigt die Aufnahme und Verwertung in den Zellen kein Insulin. Galactose versorgt somit auch bei gestörter Zuckeraufnahme (Insulinresistenz) die Körperzellen und insbesondere die Gehirnzellen optimal mit Energie.

|                                       | Isomaltulose  | Galactose               | Kristallzucker (Rohrzucker) |
|---------------------------------------|---------------|-------------------------|-----------------------------|
| <b>Glykämischer Index<sup>1</sup></b> | <b>32 %</b>   | <b>20 %</b>             | <b>70 %</b>                 |
| <b>Insulineffekt<sup>2</sup></b>      | <b>gering</b> | <b>gering</b>           | <b>groß</b>                 |
| <b>Zahnfreundlichkeit</b>             | <b>ja</b>     | <b>(ja)<sup>3</sup></b> | <b>nein</b>                 |

<sup>1</sup> glykämischer Index: Maß des blutzuckersteigernden Effekts im Vergleich zu Traubenzucker (Glukose)

<sup>2</sup> Insulineffekt: beschreibt die Auswirkung auf den Insulin-Spiegel

<sup>3</sup> Derzeit verfügbare Studien konnten keinen kariesfördernden Effekt feststellen.



Einzigartig dank funktioneller Inhaltsstoffe

## Vitamin E: Tocopherole und Tocotrienole

Hinter dem Begriff Vitamin E verbergen sich zwei Substanzgruppen mit je 4 Vertretern:

- Tocopherole („gesättigtes Vitamin E“) und
- Tocotrienole („ungesättigtes Vitamin E“).

Beide Vitamin E-Formen wirken antioxidativ und schützen die Zellen vor oxidativem Stress, jedoch ist die Wirksamkeit der Tocotrienole deutlich höher als die der Tocopherole. Zudem lieferten zahlreiche Untersuchungen Hinweise auf weitere gesundheitsfördernde Funktionen der Tocotrienole wie beispielsweise krebshemmende Effekte.

Da Tocotrienole im Vergleich zu Tocopherolen relativ selten in Lebensmitteln vorkommen, enthalten TAVARLIN® Schokoladenprodukte speziell einen Tocotrienol-reichen Extrakt aus Palmfrüchten.

## Ballaststoff Inulin

TAVARLIN® Schokoladenprodukte sind angereichert mit dem Ballaststoff Inulin, der natürlich z. B. auch in Topinambur, Chicorée und Artischocken vorkommt. Ballaststoffe besitzen verschiedene gesundheitsfördernde Eigenschaften. So verlangsamen sie u. a. die Aufnahme von Zucker und reduzieren so den Blutzuckeranstieg. Im Darm wirken diese präbiotisch auf die Darmflora und unterstützen indirekt die Energieversorgung der Darmzellen.

## Low-carb trotz Kohlenhydratgehalt?

TAVARLIN® Schokoladenprodukte sind auch für eine kohlenhydratreduzierte Ernährung geeignet, da:

- nur Zucker mit niedrigem glykämischen Index zugesetzt sind,
- die Zuckeraufnahme und der Blutzuckeranstieg zusätzlich durch Ballaststoffe gebremst wird,
- die Produkte leicht portionierbar sind: Ein Stück der Schoko-Riegel enthält durchschnittlich 2,6 g Kohlenhydrate in Form der niedrig-glykämischen Zucker Isomaltulose und Galactose.

# TAVARLIN Schokoriegel

- ideal zum portionieren und für unterwegs
- enthalten rund 2,6 g Kohlenhydrate (Isomaltulose + Galactose) pro Stück
- in 5 leckeren Geschmackrichtungen:



## Mint-Erythritol

herrlich erfrischend dank Pfefferminze und dem leicht kühlenden natürlichen Zuckeraustauschstoff Erythritol



## Kokos

köstlich exotisch mit aromatischen Kokosflocken



## Cranberry-Pistazie

leicht nussig und herb-fruchtig dank Cranberry und Pistazie



## Limette-Ingwer

angenehm säuerlich und leicht scharf dank Ingwer und Limetenstückchen



## Himbeere

himmlisch fruchtig durch zugesetzte Himbeerstückchen

# TAVARLIN Schoko-Dragees

- Früchte und Nüsse umhüllt von unserer zarten Bitterschokolade
- zum Naschen für zwischendurch
- in 3 leckeren Varianten:



## Kirsche

Pro Portion (20 g) 13 g Kohlenhydrate (inkl. natürl. Zucker)



## Cranberry

Pro Portion (20 g) 14 g Kohlenhydrate (inkl. natürl. Zucker)



## Mandel

Pro Portion (20 g) 7 g Kohlenhydrate (inkl. natürl. Zucker)