

Nouveau & Unique

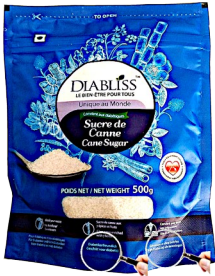
Un sucre de canne, le seul à IG bas
le goût, la gourmandise et la santé

- Il ne fait pas grossir
 - Ne fait pas monter la glycémie chez les diabétiques ou les autres
 - Évite un diabète gestationnel
 - Convient à tous les régimes
- **Un sucre bon pour la santé de tous**



Oui, le sucre gourmet & santé existe

Les bonnes pâtisseries savoureuses, les gâteaux, les caramels sont aussi maintenant bons pour la santé



Comment réconcilier la gourmandise avec la santé?

Les pâtisseries sont certes très bonnes. Mais, tout le monde ne peut les consommer. D'autres se culpabilisent car elles font grossir !

La grande école de pâtisserie Ferrandi a trouvé la solution. Ils ont d'ailleurs sorti le 1^{er} livre de recettes de pâtisseries santé pour tous. Les diabétiques, les personnes souffrant du cancer ou les personnes en surcharge pondérale peuvent désormais déguster le meilleur des gâteaux sans mettre en péril leur santé.

Comment ont-ils réussi à faire cet exploit ?

Pour arriver à ce résultat, ils n'ont pas réinventé leurs recettes. Ils ont simplement changé le sucre qu'ils utilisent.

Pour développer ces magnifiques recettes, ils utilisent un vrai sucre de canne qui s'appelle « Diabliss ». Un sucre de canne qui a un indice glycémique contrôlé.

Quelle différence y a-t-il dans ce sucre par rapport à un autre?

Ce sucre qui s'appelle Diabliss est sans doute le premier sucre au monde qui peut-être consommé par tous, même par les diabétiques et aussi contribuer à une meilleure qualité de vie par une meilleure assimilation du glucose au niveau de l'organisme. Il ne fait pas monter la glycémie. Il ne fait pas non plus grossir. Il s'utilise exactement comme un sucre classique dans des boissons, pour confectionner des gâteaux. Mais, son vrai plus, c'est lors d'une consommation régulière il contribue aussi à faire baisser le niveau de l'hémoglobine glyquée, le niveau du cholestérol, le niveau des triglycérides etc. Ainsi, il contribue à améliorer la santé et la qualité de vie des personnes qui l'utilisent.

La différence avec un sucre classique est qu'il contient moins d'un pourcent d'épices. Des épices utilisées par tous, tous les jours (*curcuma, cannelle, gingembre poivre, fenugrec, fruit de l'amlà et fruit de la grenade*). Leur goût est totalement transparents et non-identifiable, même pour le plus fin des gourmets

Grâce aux épices, le sucre de canne Diabliss est le premier sucre de canne au monde à posséder un index glycémique bas. Cet indice est à 44 et équivalent à celui- d'un légume.

Il est donc consommable par tous, mêmes les diabétiques ou des personnes qui font des régimes exactement comme un sucre classique. Sur le plan qualité et sécurité il bénéficie d'une certification d'ISO22000

Un autre avantage découvert par les spécialistes est que grâce aux épices, le sucre consommé par les diabétiques est absorbé au niveau cellulaire, ce qui permet de nourrir les cellules et d'éviter le vieillissement prématuré de celles-ci. Consommé régulièrement dans leur café ou thé, ce sucre aide les diabétiques à mieux gérer leur glycémie, leur cholestérol et les Triglycérides et ainsi améliorer leur qualité de vie. Ils ont donc trouvé ce sucre exceptionnel et d'une très grande utilité.

Pour ceux qui font des régimes

Chez les personnes qui font des régimes, ce sucre à index glycémique bas contribue à moins sentir une sensation de faim et cependant apporter l'énergie nécessaire lentement et durablement pour un bon fonctionnement de l'organisme tout en évitant une fatigue physique ou intellectuelle. Cela contribue à brûler la graisse.

Faites-vous plaisir- Soignez votre santé

Le sucre Diabliss aux herbes n'est pas un médicament. C'est un pur produit alimentaire

Site : www.diabliss.eu

Contact presse : Tyrone Kemps - Tél : +33 1 75 91 80 50 E-mail : vedaworld@gmail.com

Régis Ferey Chef pâtissier de la Présidence de la république



qui a servi les Présidents :
Jacques Chirac
Nicolas Sarkozy
François Hollande
aime Diabliss... pour un vrai sucre santé