

Zahnfee

Vollmilchschokolade

Zahnfee ist die weltweit erste Vollmilchschokolade mit dem zahnfreundlichen Zucker **Tagatose**.



Tagatose ist ein natürlicher Zucker, der in Milch und Früchten vorkommt.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat aufgrund wissenschaftlicher Studien die Zulassung der Aussage zum gesundheitlichen Vorteil für **Tagatose** erteilt, dass der Verzehr von Lebensmitteln, die anstelle von Zucker **D-Tagatose** enthalten, zur Erhaltung der Zahnmineralisierung beiträgt. Der Verzehr von **Tagatose** hemmt die Säurebildung durch Karies-verursachende Bakterien, was den Zahnschmelz schützt.

Aussage

Der Verzehr von **D-Tagatose**-haltigen Lebensmitteln trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.

Wirkungsweise

Tagatose wird von Karies-verursachenden Bakterien nicht verstoffwechselt, sodass keine Säuren entstehen, die den Zahnschmelz angreifen.

Zahnfee ist die weltweit erste Vollmilchschokolade mit dem blutzuckerstabilisierenden Zucker **Tagatose**.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bestätigt mit einem Health Claim, dass Lebensmittel, die **D-Tagatose** anstelle von herkömmlichem Zucker enthalten, zu einem geringeren Blutzuckeranstieg nach dem Verzehr führen als zuckerhaltige Lebensmittel.

Dies liegt an der geringen und langsamen Aufnahme von **Tagatose** im Dünndarm, was zu einem niedrigen glykämischen Index von etwa 3 führt.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bestätigt, dass der Verzehr von Tagatose den Blutzuckerspiegel weniger stark ansteigen lässt als der Verzehr von Zucker.

Langsame Aufnahme

Tagatose wird nur zu etwa 20% im Dünndarm resorbiert und sehr langsam ins Blut aufgenommen. Die restlichen 80% gelangen in den Dickdarm, wo sie von Darmbakterien fermentiert werden.

Niedriger glykämischer Index

Der glykämische Index von **Tagatose** liegt bei etwa 3 (zum Vergleich: Glucose = 100), was bedeutet, dass sie den Blutzuckerspiegel kaum beeinflusst.



Zahnfee ist die weltweit erste Vollmilchschokolade mit natürlichen Vitamin E - Tocotrienol.

Vitamin E - Tocotrienol

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat mehrere gesundheitsbezogene Angaben (health claims) für **Vitamin E** genehmigt, insbesondere die, dass es Schutz der DNA, Proteine und Lipide vor oxidativem Schaden bietet.

Genehmigte Gesundheitsaussagen

Schutz vor oxidativem Schaden

Die EFSA hat festgestellt, dass ein Zusammenhang zwischen dem Verzehr von **Vitamin E** und dem Schutz von DNA, Proteinen und Lipiden vor oxidativem Schaden besteht.

Zielgruppe

Die Aussage zum Schutz vor oxidativem Schaden gilt für die Allgemeinbevölkerung, einschließlich Säuglingen und Kleinkindern bis zu 3 Jahren.

Bedeutung

Vitamin E ist ein essentieller Nährstoff, der dazu beiträgt, Zellen vor Schäden durch freie Radikale zu schützen.

Zahnfee ist die weltweit erste ballaststoffreiche Vollmilchschokolade.

Die **Zahnfee-Vollmilchschokolade** hat einen so hohen Anteil an Ballaststoffen, dass die gesetzlichen Vorgaben für die Aussage ballaststoffreich erfüllt sind.

Zahnfee ist eine Vollmilchschokolade, die ohne Zusatz von Fructose hergestellt wird.