

Datum: 20.06.2019

Davčna št.: SI93644396

Telefon: 01 43 66 024

E-mail: orders@maximum-shop.com

WWW: www.maximumshop.si

EKO Sukrin namizno sladilo 400 g 2+2 GRATIS

Kategorija: [Sukrin akcije](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 24.06.2019**

Šifra: 2694

Cena: 23,80€ 47,60€



(slika je simbolična)

Masa: 4x 400 g

Kratek opis

Ob nakupu dveh pakiranj Eko Sukrin namizno sladilo vam 2 PODARIMO. Akcija traja do razprodaje zalog. Popusti se ne seštevajo.

Ob nakupu dveh pakiranj Eko Sukrin namizno sladilo vam 2 PODARIMO. Akcija traja do razprodaje zalog. Popusti se ne seštevajo.

SUKRIN EKO - ZDRAVA IN NARAVNA ALTERNATIVA SLADKORJU
Ekološko živilo, kmetijstvo izven EU. Šifra kontrolne službe proizvajalca: DK-OKO-100. EKO distribucijo kontrolira: SI-EKO-002. [DOSTOP DO EKOLOŠKEGA CERTIFIKATA](#)

Želite v svoji prehrani znižati vnos sladkorja in se izogniti umetnim sladilom? Sladilo **Sukrin EKO** je odlična alternativa.

- odlično se obnese pri kuhi in peki
- je naravnega izvora
- po videzu in okusu zelo spominja na sladkor
- je brez energijske vrednosti
- moč slajenja - sladkor : Sukrin = 1 : 1,5

Sladilo brez ogljikovih hidratov in energijske vrednosti

Sukrin EKO je naravno sladilo brez energijske vrednosti, izdelano z naravnim procesom fermentacije glukoze. Ne vsebuje ogljikovih hidratov, ki bi se v telesu izkoristili, zato je odlično sladilo za vse, ki se izogibajo sladkorju oziroma uživajo nizkohidratno (t. i. low carb) prehrano.

100% varno in naravno

Številni posamezniki, ki se izogibajo sladkorju, ne želijo uživati umetnih sladil. **Sukrin EKO** je naravno sladilo brez aditivov, izdelano iz sladkornega alkohola (poliola) eritritola. Eritritol se v naravi nahaja v hruškah, melonah in gobah.

Doziranje:

Sladilo Sukrin je malenkost manj sladko kot sladkor (dosega ca. 70% sladkosti sladkorja), zato ga uporabite v malenkost večji količini oziroma po okusu.

Uporaba:

Sukrin lahko uporabite kot zamenjavo navadnega kristalnega sladkorja, na primer za sadje, žitarice, kaše, kavo, čaj in smutije. Obstojen je na visoke temperature in je zato primeren za kuhanje in peko. Upoštevajte, da ne sme preseči 20 % vseh sestavin. Pri peki s kvasom morate testu dodati 1 žličko sladkorja ali medu, s čimer spodbudite vzhajanje. Za recepte obiščite www.fitkuhinja.si.

Opozorilo: prekomerno uživanje lahko povzroča laksativne učinke.