

Datum: 23.01.2020

Maksimum d.o.o.
Parmova 51
1000 Ljubljana

Davčna št.: SI93644396

Telefon: 01 43 66 024

E-mail: orders@maximum-shop.com

WWW: www.maximumshop.si

Sukrin:1 40x 5 g

Kategorija: [Sukrin sladila](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 28.01.2020**

Šifra: 2202

Cena: 7,90€



(slika je simbolična)

Masa: 200 g

Kratek opis

Želite v svoji prehrani znižati vnos sladkorja in se izogniti umetnim sladilom? Sladilo Sukrin:1 je odlična alternativa.

Želite v svoji prehrani znižati vnos sladkorja in se izogniti umetnim sladilom? Sladilo **Sukrin:1** je odlična alternativa. Na voljo v priročnih vrečkah po 5 g.

- 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 : 1

Sladilo brez ogljikovih hidratov in energijske vrednosti

Sukrin:1 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:1 je naravno sladilo, izdelano iz sladkornega alkohola (poliola) eritritola. Eritritol se v naravi nahaja v hruškah, melonah in gobah.

Naraven okus

Sladilo Sukrin:1 ima čist, naravno sladek okus ter je podobnega videza in strukture kot navadni sladkor. Dosega enako stopnjo sladkosti kot navadni sladkor in se zato uporablja v enaki količini.

Kje lahko uporabljam Sukrin:1?

Sukrin:1 lahko uporabite v vseh primerih, ko želite nadomestiti navaden sladkor. Z njim lahko osladite sadje, žitarice, kaše, kavo, čaj, smutije in podobno. Sukrin:1 je obstojen na visoke temperature in je zato primeren za kuhanje in peko. Ima enak volumen kot sladkor, zato se ga uporablja v enaki količini. Ko uporabljate Sukrin:1 v svojih receptih, upoštevajte, da ne sme preseči 20 % vseh sestavin.

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 boste opazili, da testo ne vzhaja v enaki meri, kot bi pri uporabi sladkorja, tudi čas vzhajanja je daljši. Zato je potrebno, da testu dodate 1 žličko sladkorja ali medu, s čimer spodbudite vzhajanje.

Primerjava energijske vrednosti Sukrina+ in ostalih sladil/sladkorjev:

Doziranje:

Sladilo Sukrin:1 je enako sladko kot sladkor, zato ga uporabite v enaki količini oziroma po okusu.

UPORABA:

Sukrin:1 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.
