

Datum: 20.06.2019

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



(slika je simbolična)

Sukrin Fiber Bread Mix 1000 g

Kategorija: [Low-Carb kruh](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 24.06.2019**

Šifra: 2278

Cena: 23,90€

Masa: 1 kg

Kratek opis

Mešanica za pripravo nizkohidratnega (low carb) kruha odličnega okusa in teksture.

Ste na nizkohidratni (low-carb) dieti, ne uživate glutena oziroma se želite zdravo prehranjevati?

Potem vam bo zagotovo všeč **Sukrin Fiber Bread Mix** mešanica za pripravo low-carb kruha brez glutena, mleka in kvasa. Ena rezina (40 g) ima 65 kcal, le 1 g ogljikovih hidratov in kar 8,5 g prehranskih vlaknin. To je 28 % manj kj/kcal, 94 % manj ogljikovih hidratov in štirikrat več prehranskih vlaknin kot v običajnem polnozrnatem pšeničnem kruhu.

- le 1 g ogljikovih hidratov na rezino
- brez pšenice, glutena, kvasa, mleka in soje
- 21 % prehranskih vlaknin
- enostavna priprava, samo premešate z vodo
- odličen okus in mehka struktura

Sestavine: seme indijskega trpotca (psilium), sončnično seme, sezam, bučno seme, laneno seme, vlaknine iz sladkorne pese, cikorijske in graha, Fiberfin (odporni škrob iz koruze), jajca v prahu, grahove beljakovine, sladilo (eritritol), mineralna sol (natrijev klorid, kalijev klorid), sredstvo za vzhajanje (bikarbonat, dinatrijev fosfat). Vsebnost alergenov: sezam, jajca.

Priprava:

Priprava kruha je enostavna. Mešanico vsujete v posodo, dodate vodo, počakate pet minut, testo z mokrimi rokami oblikujete štruco (ali več štručk) in spečete. Kruh ostane svež več dni, prav tako ga lahko zamrznete ali popečete v toasterju.

Nasveti: Rezine kruha lahko popečete. Testu lahko dodate zelišča, olive ali posušene paradižnike. Lahko naredite sladko verzijo, tako da masi dodate eno izmed Sukrin sladil ter suho sadje in cimet.