



(slika je simbolična)

Zaloga: Na zalogi  
Masa: 500 g

## Sukrin Gold 500 g

Kategorija: [Sukrin mega akcije](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 04.10.2022**

Šifra: 3460

**Cena: 7,92€ 9,90€**

### Kratek opis

Sukrin Gold je naravno sladilo z manj kot 1 kalorijo na 1 čajno žličko, izdelano z naravnim procesom fermentacije glukoze.

#### SUKRIN GOLD - ZDRAVA IN NARAVNA ALTERNATIVA RJAVEMU SLADKORJU

Želite v svoji prehrani znižati vnos sladkorja in se izogniti umetnim sladilom? Se zavedate, da je tudi rjavi sladkor praktično enak belemu sladkorju? Sladilo

**Sukrin Gold** je odlična alternativa.

- odlično se obnese pri kuhi in peki
- je naravnega izvora
- po videzu in okusu zelo spominja na rjavi sladkor
- ima manj kot 1 kcal na 1 čajno žličko
- moč slajenja - sladkor : Sukrin Gold = 1 : 1

#### **Sladilo z manj kot 1 kcal na 1 čajno žličko**

**Sukrin Gold** je naravno sladilo z manj kot 1 kcal na 1 čajno žličko, izdelano z naravnim procesom fermentacije glukoze. Je odlično sladilo za vse, ki se izogibajo sladkorju oziroma uživajo nizkohidratno (t. i. low carb) prehrano.

#### **Po čem se loči od navadnega Sukrina**

**Sukrin Gold** se od navadnega **Sukrina** loči po tem, da ima naravni okus rjavega sladkorja in je zato odlična zamenjava za rjavi sladkor. Za večjo sladilno moč je sladilu **Sukrin Gold** dodano naravno sladilo stevia.

#### **100% varno in naravno**

Številni posamezniki, ki se izogibajo sladkorju, ne želijo uživati umetnih sladil.

**Sukrin Gold** je naravno sladilo, izdelano iz sladkornega alkohola (poliola)

eritritola. Eritritol se v naravi nahaja v hruškah, melonah in gobah.

#### **Primerjava energijske vrednosti Sukrina Gold in ostalih sladil/sladkorjev:**



#### **Doziranje:**

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

#### **UPORABA:**

Sukrin Gold lahko uporabite kot zamenjavo rjavega 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](http://www.fitkuhinja.si).

**Opozorilo:** prekomerno uživanje lahko povzroča laksativne učinke.