

Datum: 16.07.2019

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

Sukrin Melis 400 g

Kategorija: [Sukrin sladila](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 18.07.2019**

Šifra: 2286

Cena: 9,90€



(slika je simbolična)

Masa: 400 g

Kratek opis

Sukrin Melis je naravno sladilo brez energijske vrednosti, izdelano z naravnim procesom fermentacije glukoze.

SUKRIN MELIS - ZDRAVA IN NARAVNA ALTERNATIVA SLADKORJU V PRAHU

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

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

Sladilo brez ogljikovih hidratov in energijske vrednosti

Sukrin Melis 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.

Po čem se loči od navadnega Sukrina

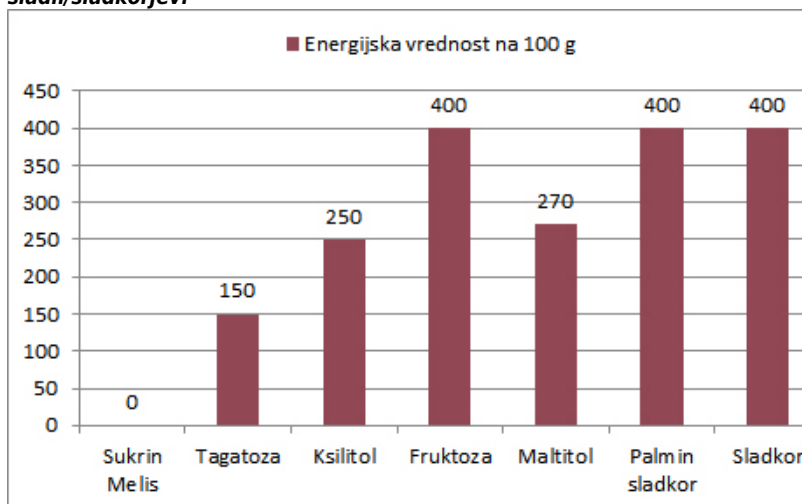
Sukrin Melis se od navadnega **Sukrina** loči po tem, da je drobno zmet v prah in tako spominja na sladkor v prahu. Za večjo sladilno moč je sladilu **Sukrin Melis** dodano naravno sladilo stevia. Sukrin Melis se uporablja:

- za ledene oblive
- za izdelavo marcipana
- za dekoriranje in posipanje

100% varno in naravno

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

Primerjava energijske vrednosti Sukrina Melis in ostalih sladil/sladkorjev:



Doziranje:

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

UPORABA:

Sukrin Melis lahko uporabite kot zamenjavo navadnega sladkorja v prahu, na primer za sadje, žitarice, kaše, kavo, čaj in smutije. Odličen je za dekoriranje, posipanje, pripravo ledenih oblivov in marcipana. 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.