

Datum: 19.09.2021

Davčna št.: SI93644396

Telefon: 01 43 66 024

E-mail: orders@maximum-shop.com

WWW: www.maximumshop.si

Sukrin Protein Bread Mix 220 g

Kategorija: [Sukrin - mesečna akcija](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 22.09.2021**

Šifra: 2289

Cena: 5,53€ ~~7,90€~~



(slika je simbolična)

Masa: 220 g

Kratek opis

Sukrin Protein Bread je mešanica z ovsom in sezamom za pripravo low-carb kruha brez glutena, mleka in kvasa.

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

Potem vam bo zagotovo všeč **Sukrin Protein Bread** mešanica za pripravo low-carb kruha brez glutena, mleka in kvasa. Kruh iz Protein Bread mešanice ima 15 % beljakovin in desetkrat manj ogljikovih hidratov kot običajen pšenični polnozrnat kruh. V mešanici so uporabljene tri moke: ovsena (brez glutena), sezamova in mandljeva. Mešanica ne vsebuje semen.

- kar 15 % beljakovin
- brez pšenice, glutena, kvasa, mleka in soje
- le 2 g ogljikovih hidratov na rezino
- enostavna priprava, samo premešate z vodo
- odličen okus in mehka struktura
- brez semen

Sukrin Protein Bread je med nizkohidratnimi hrui edinstven. Je odličnega okusa in mehke teksture, ena rezina pa ima le 2 g ogljikovih hidratov.

Mešanica ne vsebuje pšenice, glutena, sladkorja, kvasa, mleka in soje, ter vsebuje le skrbno izbrane kakovostne sestavine brez glutena. Poleg tega je mešanica brez umetnih barvil, konzervansov ter je brez GMO.

Sukrin Protein Bread je namenjen vsem, ki se v svoji prehrani izogibajo ogljikovim hidratom, žitom ali zgolj glutenu. Kruh ne vsebuje kvasa in je primeren za posameznike s kandido in vegetarijance.

Sukrin Protein Bread je izredno enostaven za pripravo, vsebino vrečke zgolj stresete v posodo, dodate vodo, testo nadevate v pekač in spečete. Z njim lahko v vseh primerih zamenjate običajni kruh, z njim pripravite sendviče, prav tako ga lahko popečete v toasterju. Svež in sočen ostane več dni.

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. Vodo lahko zamenjate z mlekom ali jogurtom. Kruh ostane svež več dni, prav tako ga lahko zamrznete.

Nasveti: Rezine kruha lahko popečete. Mešanico lahko uporabite kot testo za pico; mešanico pripravite po navodilih in specite v namaščenem pekaču za pico, 15 minut pred koncem peke dodajte poljuben nadev. Specite tortilje; mešanici primešajte 500 ml vode, testo v krogih na tanko nanesite na pekač s papirjem za peko in pecite 18-20 minut.