

## Sukrin - ny naturlig sukkererstatning på det norske markedet.

Ønsker du å redusere sukkerforbruket ditt, men vil unngå kunstige søtningsstoffer? Nå har det kommet et sunt og naturlig alternativ - Sukrin!

### Sukker i fokus

Det har vært mye fokus på den skadelige virkningen av sukker de siste årene. Ifølge Spisefakta 2006 (MMI) er så mange som 85 % av befolkningen opptatt av å begrense sitt sukkerinntak. Samtidig er mange skeptiske til de kunstige søtningsmidlene, og mener at de ikke smaker bra nok. Nå trenger du ikke å velge lenger. Sukrin gir deg den ekte smaken av sukker, uten kaloriene.

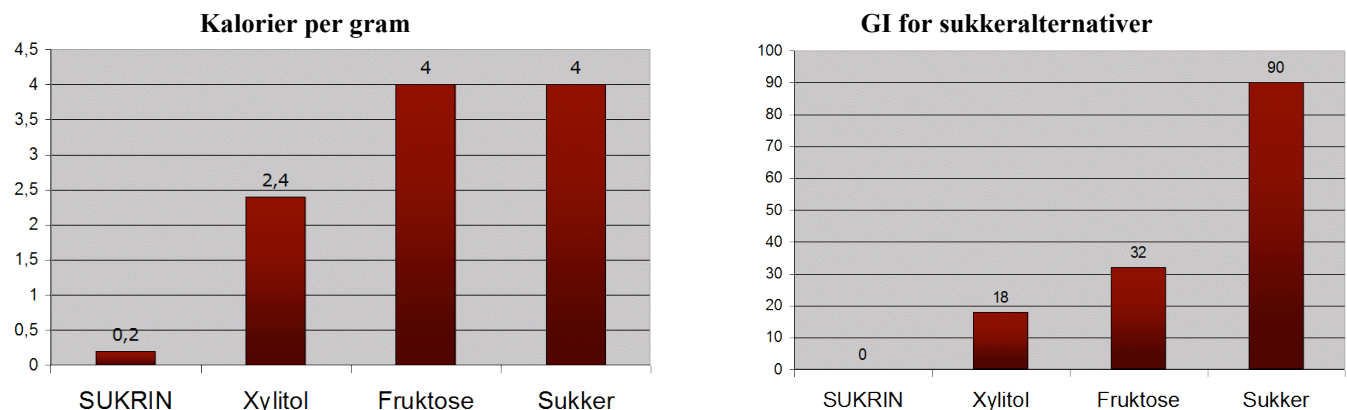
### Naturlig

Sukrin er et 100% naturlig produkt, basert på sukkeralkoholet Erythritol. Erythritol finnes naturlig i bl.a. pærer, meloner og sopp, og har således blitt spist av oss mennesker i lang tid.

Sukrin ser ut som sukker, oppfører seg som sukker - og smaker som sukker.

Sukrin kan brukes alle steder du vanligvis bruker sukker. Bruk Sukrin på frukt og bær, på frokostblandingen, på grøten, i te og kaffe, i smoothies, i syltetøy eller andre steder du vil erstatte sukker. Sukrin tåler oppvarming, og kan derfor også brukes til koking og baking.

### Tilnærmet kalorfritt



Sukrin har bare en brøkdel av kaloriene til andre naturlige sukkeralternativer, og gir maksimalt 0,2 kcal per gram. For hver teskje sukker du bytter ut med Sukrin, sparer du kroppen for 1 kilo vektøkning i året.

### Fordeler med Sukrin

- Smaker og ser ut som sukker
- 95% mindre kalorier enn sukker
- 100% naturlig - finnes i bl.a. frukt
- Gir ingen blodsukkerstigning (null GI)
- Tannvennlig
- Gunstig for diabetikere

Sukrin kan trygt brukes av diabetikere, fordi det ikke påvirker blodsukker og insulin. Det er også gunstig ved lavkarbohydratkosthold og ved candidadiett.

Sukrin har vært brukt i Japan og USA i en rekke år, og er nå tillatt brukt i Europa.

Funksjonell Mat AS kan tilby denne naturlige sukkererstatningen i Norge!

Sukrin kan kjøpes hos Smart Club, helsekostforhandlere, eller bestilles på [www.sukrin.no](http://www.sukrin.no).

Der finner du også mer informasjon og oppskrifter.

---

For bilder og mer informasjon, ta kontakt med

Asgeir Ruud, produktsjef. Email: [asgeir@funksjonellmat.no](mailto:asgeir@funksjonellmat.no) - telefon: 92446755.