

# sukrin®

die natürliche Alternative zu Zucker - zum Süßen, Kochen und Backen

- ✓ 100 % natürlich
- ✓ schmeckt und sieht aus wie Zucker
- ✓ Glykämischer Index = 0
- ✓ zahnfreundlich

Keine Kalorien!



[www.sukrin.de](http://www.sukrin.de)

## SukrinMelis

Sie möchten süßes Marzipan herstellen, Baiser backen oder planen ein besonders feines Dessert?



Dann nutzen Sie SukrinMelis, die feine Alternative zu Puder- und Staubzucker.

Es ist leichter löslich, hat die gleiche Süße wie Sukrin und dabei etwas mehr Volumen. Es ist wunderbar geeignet für frische Eis- und Fruchtcremes und gesunden Zuckerguss aus gleichen Teilen SukrinMelis, Eiweiß und Wasser. Mit etwas Bourbon-Vanille oder Zimt gemischt erhalten Sie leckere Streusüße!

**Viele leckere Rezepte unter [www.sukrin.de](http://www.sukrin.de)**

## sukrin<sup>®</sup>melis



### Erdbeer-Smoothie

#### Zutaten (für 2 Portionen):

150 ml Joghurt  
150 ml Orangensaft  
3 EL SukrinMelis  
100 g gefrorene Erdbeeren

#### Zubereitung:

Alles in einen Mixer geben und 20 bis 30 Sec. pürieren.

## Sukrin

Möchten Sie Ihren Zuckerverbrauch verringern, ohne künstliche Süßstoffe zu benutzen?



Jetzt gibt es eine gesunde Alternative: SUKRIN! Sukrin ist kalorienfrei, 100 % natürlich und hat - durch viele Studien belegt - keinerlei Auswirkungen auf Blutzuckerspiegel und Insulinsekretion.

Nur Sukrin bietet apothekenzertifizierte und geprüfte Premium-Qualität mit keinerlei Zusätzen, Riesel- oder Strehilfsmitteln. Sukrin wird in Europa verarbeitet und ist selbstverständlich GMO-frei!

Im gesundheitsbewussten Skandinavien ersetzen bereits über 10 % der Haushalte regelmäßig Zucker durch Sukrin. Besonders oft wird es von Fachärzten bei Übergewicht, Diabetes, Zöliakie, Candidose, sowie Fructose- und Laktose-Intoleranz empfohlen. Die ausgezeichnete Verträglichkeit wird u. a. darauf zurückgeführt, dass es im menschlichen Organismus natürlich vorkommt.

Anders als künstliche Süßstoffe, schmeckt Sukrin nicht übertrieben süß. Es sieht aus wie gewöhnlicher Zucker und schmeckt auch so. Es ist hitzestabil und zum Kochen und Backen wunderbar geeignet. Sukrin besitzt ungefähr 75 Prozent der Süßkraft von Haushaltszucker und ist perfekt für Müslis, Quarkcremes und herrliche Schokokuchen.

Die meisten Kunden ersetzen den in Rezepten angegebenen Zucker 1:1 mit Sukrin. Wer es gerne süßer mag, süßt mit etwas SukrinPlus nach.

## SukrinPlus

SukrinPlus ist mit einem Hauch von natürlichem Steviosid verfeinert, das in einem einzigartigen Verfahren eingebracht wird.



So erhält jedes Kristall Sukrin eine Nuance mehr an Süße, ohne den bitteren Nachgeschmack von Stevia.

SukrinPlus ist doppelt so süß wie Haushaltszucker. Mit der halben Menge erreichen Sie die volle Süßkraft! Mit SukrinPlus können Sie Zucker auch in besonders süßem Gebäck wie Bisquitteig oder Baiser vollständig ersetzen. Für Marmeladen und Sirup ist SukrinPlus ebenfalls die beste Wahl.

## sukrin<sup>®</sup> Plus



### Blaubeerkonfitüre mit Zimt

#### Zutaten:

1 kg Blaubeeren  
100 g SukrinPlus  
2 TL Agar-Agar  
Saft von einer halben Zitrone  
1 TL Zimt

#### Zubereitung:

SukrinPlus über die gewaschenen Früchte geben, Agar-Agar in Zitronensaft und etwas Wasser auflösen und ebenfalls hinzugeben. Alles zusammen 10 bis 15 Min. unter Rühren aufkochen lassen. Gläser mit heißem Wasser reinigen. Die Marmelade in die sauberen Gläser abfüllen. Noch heiß verschließen und umgedreht abkühlen lassen.