

Sukrin ist eine 100 % natürliche und kalorienfreie Alternative zu Zucker.

Die Vorteile von Sukrin

- ✓ schmeckt und sieht aus wie Zucker
- ✓ 100 % natürlich und gut verträglich
- ✓ keine Kalorien
- ✓ erhöht nicht den Blutzuckerspiegel
- ✓ zahnfreundlich und antioxidativ
- ✓ ideal bei Diabetes, Candidose, Zöliakie, Fructose- und Laktose-Intoleranz
- ✓ Kochen und Backen mit vollem Zuckervolumen

Der Umsatzbringer aus Skandinavien

Nach fünf Jahren Marktführerschaft im gesundheitsbewussten Skandinavien und inzwischen in ganz Europa, hat sich Sukrin auch in Deutschland zu einem der beliebtesten und umsatzstärksten Reformhausprodukte überhaupt entwickelt.

Sukrin gehört in vielen renommierten Reformhäusern und Naturkostgeschäften zu den Top-3-Produkten bezüglich Umsatz und Wachstum und unsere Firma elito Health Science GmbH wurde kürzlich zu den Top-3-Unternehmen in Punkto Kundenservice und Engagement gekürt. Dafür danken wir vor allem unseren engagierten Handelspartnern ganz herzlich!



Exklusive Premiumqualität und Service

Wir beliefern und unterstützen exklusiv den Fachhandel und nur Sukrin bietet durch Verarbeitung in Europa und erstklassige Qualitätsauslese Premiumqualität mit unvergleichlichem Geschmack. Sukrin passt ideal zu den aktuellen Ernährungstrends mit großem Umsatzpotential: Low-Carb, Atkins®, LOGI®, Glyx-Diät®, Steinzeiterernährung, Dukan® und Schlank im Schlaf®.



Auch 2012 werden wir unsere erfolgreiche PR- und Marketingoffensive für Sie fortsetzen. Sukrin wird wieder in vielen wichtigen TV-Formaten und Gesundheitsmagazinen zu finden sein.

Wir unterstützen Sie mit kostenlosen Kundenfoldern, saisonalen Rezeptbooklets und vielen Aktionen. Kunden, Patientenvertretungen und Ärzte finden Rezepte und Studien auf unserer hochwertigen Serviceplattform www.sukrin.de

Doppelt so süß wie Zucker



NEU: SukrinPlus

SukrinPlus ist mit einem Hauch von natürlichem Steviosid verfeinert, das in einem einzigartigen Verfahren bereits im Herstellungsprozess eingebracht wird. So erhält jedes Kristall Sukrin noch eine Nuance mehr an Süße, ganz ohne den bitteren Abgang anderer Steviaprodukte. Wie gewohnt in europäischer Premiumqualität – überzeugen Sie sich selbst!

SukrinPlus ist ideal zum Süßen von Kaffee und Tee und überall dort, wo ein Mehr an natürlicher Süße gewünscht ist.



Die natürliche Alternative zu Puderzucker



Schmeckt und sieht aus wie Puderzucker

Mit den Sukrin-Produkten müssen Sie nie wieder auf Süßes verzichten. SukrinMelis eignet sich besonders gut zum Backen, Dekorieren und Süßen von Obst und Dessert. Es ist ideal für die Zubereitung von feinem Marzipan, frischen Eis- und Fruchtcremes sowie gesundem Zuckerguss aus gleichen Teilen SukrinMelis, Eiweiß und Wasser.

Weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf

www.sukrin.de



100 % natürlich

Sukrin sieht aus wie gewöhnlicher Zucker und schmeckt auch so. Auch zum Kochen und Backen ist es daher wunderbar geeignet. Sukrin wird durch Fermentation gewonnen, einem natürlichen Prozess, den man in ähnlicher Form bei der Herstellung von Wein, Käse und Joghurt anwendet.

Sukrin enthält keinerlei Zusatzstoffe und wirkt im Körper wie ein Antioxidantium, indem es freie Radikale bindet. Es enthält keine Fructose, wird im menschlichen Körper nicht in diese umgewandelt und ist daher auch bei Fructose-Intoleranz geeignet.

Bei einem Pilzbefall mit *Candida albicans* wird Sukrin häufig empfohlen, da es im Gegensatz zu Zucker den Pilz nicht nährt.

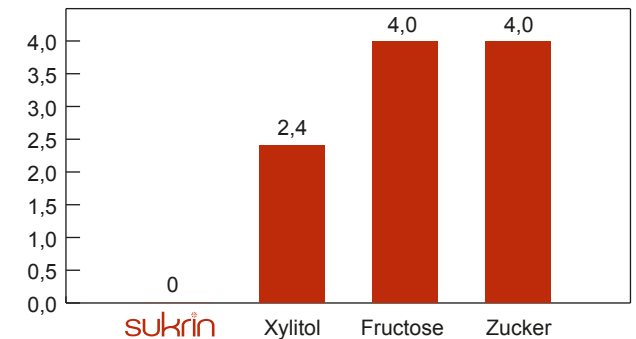
Zahnfreundlich und sicher

Klinische Studien belegen, dass Sukrin die Zähne schützt, indem es das Wachstum der Bakterien hemmt, die Karies und Zahnstein verursachen. Es ist seit 1990 weltweit in Verwendung und genau so zahnefreundlich wie Xylit, aber kalorienfrei!

Gut verträglich und figurfreundlich

Manche Süßungsmittel verursachen oft schon bei normalem Verbrauch Verdauungsbeschwerden. Sukrin dagegen wird zu mehr als 90 % im Dünndarm absorbiert und unverändert wieder ausgeschieden. Es beeinflusst weder Blutzucker noch Insulinspiegel, was viele Studien belegen. Sukrin ist langjährig erprobt und ausgezeichnet verträglich. Im Unterschied zu Xylit (Birkenzucker) enthält Sukrin keine Kalorien und wird nicht wie dieses über Fructose verstoffwechselt. Es gilt daher unter Experten bei Diabetes und Unverträglichkeiten als die ideale Wahl.

Kaloriengehalt von natürlichen Süßungsmitteln (per Gramm)



Service und Studien

office@elito.cc oder +43 5414 20352