

Vertrieb:

elito[®]
natural life balance

sukrin[®]

Die perfekte Süße

Anders als künstliche Süßstoffe schmeckt SUKRIN nicht übertrieben süß. Es sieht aus wie Zucker und hat keinerlei bitteren Geschmack. SUKRIN ist zum Kochen und Backen perfekt geeignet und besitzt ca. 75 Prozent der Süßkraft von Haushaltszucker. Köstliche Rezepte sowie weitere Tipps und Ideen auf: www.sukrin.de

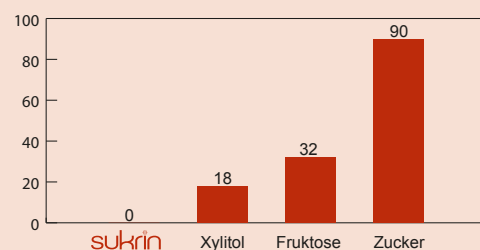
Natürlich kein Zucker

SUKRIN ist zu 100 % natürlichen Ursprungs und basiert auf dem Zuckeralkohol Erythritol. Dieser kommt in der Natur in reifen Früchten wie Birnen und Melonen vor. SUKRIN wird aus reinem Traubenzucker durch den natürlichen Prozess der Fermentation gewonnen, den man z.B. aus der Herstellung von Joghurt kennt. Es enthält keinerlei Zusatzstoffe wie Riesel- oder Strehilfen.

Verträglich und sicher*

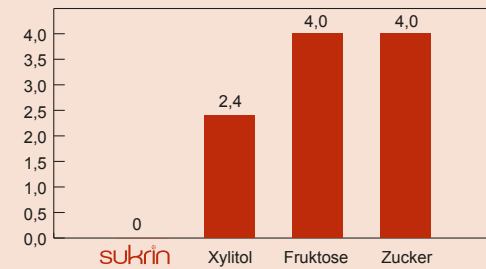
Synthetische Süßstoffe geraten immer wieder in Verdacht, Krebs oder Diabetes zu verursachen. Viele natürliche Süßungsmittel wie Sorbit, Maltit oder Xylit (Birkenzucker) führen oft schon bei normalem Verbrauch zu starken Verdauungsbeschwerden wie Blähungen oder Durchfall. SUKRIN dagegen wird zu mehr als 90 Prozent bereits im Dünndarm absorbiert und unverändert wieder ausgeschieden. Es ist ausgezeichnet verträglich und wird europaweit von Ärzten empfohlen.

Glykämischer Index für natürliche Süßungsmittel



*Zuckeralkohole können bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Kaloriengehalt von natürlichen Süßungsmitteln (per Gramm)



Die Süße der Wahl bei Diabetes und Unverträglichkeiten

SUKRIN enthält weder Laktose, Fructose noch Gluten, wird im menschlichen Körper nicht in diese umgewandelt und ist daher auch bei den entsprechenden Intoleranzen hervorragend geeignet. Bei einem Pilzbefall mit Candida albicans kann man auf SUKRIN vertrauen, da es im Gegensatz zu Zucker den Pilz nicht nährt. Es ist medizinisch nachgewiesen, dass SUKRIN weder den Blutzuckerspiegel noch das Insulinniveau erhöht. Diabetiker müssen es daher bei der Berechnung der Broteinheiten nicht berücksichtigen.

Zahnfreundlich und antioxidativ

Klinische Studien belegen, dass SUKRIN die Zähne schont, indem es das Wachstum der Zahnbakterien hemmt. Erste Untersuchungen deuten darauf hin, dass es sogar zahnfreundlicher als Xylit ist. Zusätzlich wirkt SUKRIN wie ein Antioxidantium, indem es freie Radikale bindet.



Keine Kalorien und keine Nettokohlenhydrate

Obwohl SUKRIN formell zu den Kohlenhydraten gerechnet wird, kann der Körper SUKRIN nicht in Energie umwandeln. Man braucht SUKRIN nicht zu berücksichtigen, wenn man Broteinheiten berechnet oder Kohlenhydrate zählt! Deshalb eignet sich SUKRIN sehr gut bei Diabetes, jeglicher Art von Low-Carb-Ernährung und für alle, die unnötige Kalorien vermeiden und trotzdem genießen wollen.

Premiumqualität

SUKRIN ist Europas natürliche Süße Nummer eins und wird unter vollständigem Verzicht auf Zusatzstoffe in der EU hergestellt. Durch unsere langjährige Erfahrung und den Einsatz bester Rohstoffe entstehen der einzigartige Geschmack und die perfekte Kristallstruktur von SUKRIN – nur SUKRIN bietet apothekenzertifizierte Premiumqualität.

Studien, Rezepte und Tipps aus der Praxis können gratis unter Tel. +43 5414 20352 oder hotline@elito.cc angefordert werden.



Ihr SUKRIN-Fachhandel:



- ✓ Schmeckt und sieht aus wie Zucker
- ✓ Gewonnen aus natürlicher Quelle
- ✓ 0 Kalorien



Genuss ohne Reue!

www.sukrin.de

sukrin^{*}melis

Die Puderzucker-Alternative

Mit derselben Süßkraft wie der Allrounder ausgestattet, ist SUKRINmelis das Mittel der Wahl für feines Gebäck, Getränke und Desserts – immer dann angesagt, wenn es auf eine gute Löslichkeit ankommt.



SUKRINmelis ist wunderbar geeignet für frische Eis- und Fruchtcremes, Smoothies, Baiser oder Cupcakes, Marzipan und Zuckerguss: In Zitronensaft verrührt, ergibt sich ein frisches Icing - mit gleichen Teilen SUKRINmelis, Wasser und Eiweiß ein klassisch süßer Zuckerguss.

Schmeckt auch lecker über Beeren und Pfannkuchen gestreut. Das i-Tüpfelchen auf allem Süßen.

sukrin^{*}

Der beliebte Allrounder

SUKRINclassic ist perfekt zum Kochen und Backen mit vollem Zuckervolumen. Das SUKRIN, mit dem alles begann – Europas Marktführer aus gutem Grund. GMOfrei, kosher und halal und ohne Zusatz von Füllstoffen und Streu- und Rieselhilfen. Für reinen Genuss.



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.

Es sieht aus und wird verwendet wie weißer Haushaltszucker und hat etwa 75 Prozent dessen Süßkraft. Man verwendet also 120 bis 140 g SUKRIN, um 100 g Zucker in Rezepten zu ersetzen – je nach persönlichem Süßebedürfnis.

sukrin^{*} Plus⁺

Die besondere Süße

SUKRINplus ist mit einem Hauch von besonders reinem 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 also die volle Süßkraft – oder Sie mischen sich die perfekte Süße für jedes Rezept mit Hilfe der untenstehenden Tabelle!

SUKRIN-Fans wissen: Die Gesamtmenge SUKRIN, die in einem Rezept verwendet wird, sollte nicht mehr als 20 Prozent aller Zutaten ausmachen, da es sonst kristallisieren kann. Wenn ein Rezept viel Zucker enthält, ist es also ratsam, SUKRINplus zu verwenden – es bringt bei gleicher Menge wesentlich mehr Süße.

sukrin^{*} gold

Die Alternative zu Rohrohrzucker

SUKRINgold ist die innovative und einzigartige Alternative zu braunem Zucker. Mit weniger als 1 Kcal pro Teelöffel bietet es geschmackvollen Genuss ohne Reue. Grobkörnig und dunkel mit unraffiniert malzigem Geschmack.



Zum Backen und Süßen. Ideal für Muffins, Kekse, Müsli, Haferbrei, Joghurt, Tee, Kaffee und kühle Mixgetränke. SUKRINgold hat einen glykämischen Index von 1 und nur 1 g Netto-Kohlenhydrate pro 100 g. Da es herrlich karamellisiert, ist es auch ideal geeignet für z. B. Crème brûlée oder gebrannte Mandeln.

Lemon GOLD – malzig, süß und dennoch frisch, so schmeckt der Drink der Saison: Einfach den Saft einer halben Zitrone oder Limette mit klarem Wasser aufgießen und nach Geschmack mit SUKRINgold süßen. Heiß oder kalt - ein zuckerfreier Trinkgenuss für Groß und Klein.

Die einzigartige SUKRIN-Palette bietet für jede Anwendung die perfekte Süße:

 Süßkraft: 0,75 im Vergleich zu Zucker	Süßkraft: 1,0 im Vergleich zu Zucker	Süßkraft: 1,5 im Vergleich zu Zucker	Süßkraft: 2,0 im Vergleich zu Zucker
<p>ideal für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Müsli ✓ Schokokuchen ✓ Hefeteig ✓ Fruchtsaft ✓ Grapefruit 	<p>ideal für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quark ✓ Pfannkuchen ✓ Käsekuchen ✓ Marmorkuchen ✓ Mürbteig 	<p>ideal für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Muffins ✓ Bisquit ✓ Makronen ✓ Panna Cotta ✓ Tiramisu 	<p>ideal für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sirup ✓ Mousse au chocolat ✓ Konfitüre ✓ Kekse ✓ Baiser

5 gehäufte EL entsprechen ca. 100 g SUKRIN bzw. SUKRINplus