



PRESSEMELDING

Oslo, 26.07.2011

Lavkarbobrød med solsikkefrø og gresskarkjerner

Superbrødet som kan spises av alle!

- ✓ Kun 1 gram karbohydrat per skive
- ✓ Uten gluten, gjær, sukker og melk
- ✓ Metter lenge

Nå lanserer vi en brødmiks som er nesten helt fri for karbohydrater

Spiser du lite karbohydrater, har glutenintoleranse eller diabetes, eller bare er generelt opptatt av et sunt kosthold? Da har vi utviklet det perfekte brødet for deg. Med denne brødmiksen kan du bake ditt eget lavkarbobrød helt uten hvete, gjær, sukker, gluten og melk.

En skive av brødet har kun 1 gram karbohydrat og 58 kalorier, men hele 8,5 gram kostfiber. Dette er 36% mindre kalorier, 94% mindre karbohydrater og over 4 ganger så mye fiber som i vanlig grovbrød.

Enkel tilberedning - ingen elting eller heving

Brødmiksen skal kun blandes med vann, og deretter stekes i 1 time i den medfølgende brødformen. Brødet er saftig og smakfullt, og holder seg ferskt i flere dager. Brødmiksen kan kjøpes i de fleste helsekostbutikker og velassorterte daglivarebutikker fra august 2011.

Ta gjerne kontakt om du ønsker prøver eller mer informasjon.

Næringsinnhold i ferdig brød	Per 100 g	Per 40 g skive
Energi	605 kJ	242 kJ
	145 kcal	58 kcal
Protein	8,7 g	3,5 g
Karbohydrater	2,5 g	1,0 g
Fett	8,4 g	3,4 g
- herav mettet fett	1,4 g	0,5 g
Kostfiber	21,2 g	8,5 g
Natrium	0,4 g	0,2 g

Om Funksjonell Mat

Funksjonell Mat AS utvikler og markedsfører matvarer og erstatninger for folk som vil spise sunnere uten å ofre den gode smaken. Vårt mest kjente produkt er Sukrin, et 100% naturlig og kalorifritt alternativ til sukker, som i dag selges i de fleste land i Europa.

Kontaktperson: Asgeir Ruud, asgeir@funksjonellmat.no - telefon: 92446755.

Produktbilde ligger vedlagt, og kan også lastes ned fra www.funksjonellmat.no/presse/