



PRESSEMELDING

Oslo, 31.10.2011

Bakemiks for sunnere sjokoladecake

Lag en deilig kake med lav GI og lite karbohydrater!

Nå kan du nyte en sunnere sjokoladecake, som er like saftig og smakfull som en tradisjonell sjokoladecake! Denne kaken inneholder Sukrin i stedet for sukker, og deler av melet er erstattet med fettreduert mandelmel og FiberFin. Det gjør at du kan kose deg med god samvittighet.

Produktfordeler i forhold til andre kakemikser på markedet:

- ✓ 40% mindre kalorier
- ✓ 75% mindre karbohydrater
- ✓ 10% kostfiber (mer enn i ekstra grovt brød)
- ✓ Dobbelt så mye protein
- ✓ Helt uten sukker



Næringsinnhold sammenlignet med andre kakemikser

Produkt	kcal	protein	karbohydrater	sukker	fett	kostfiber
Gjennomsnitt Toro/Møllerens/Regal kakemikser	374	4,3	52,3	35,1	16,1	0,9
Funksjonell Mat kakemiks	225	9,0	12,1	0	14,9	10,0

Sjokoladekakemiksen gir ca 850g ferdig kake, og kan kjøpes i helsekostbutikker og i velassorterte dagligvarebutikker. Veiledende pris er kr 69.

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/