

**PRESSEMELDING**

## Søtt, men ikke syndig!

Funksjonell Mat tilbyr nå en produktserie som er søtet med **Tagatose**. Tagatose er et 100 % naturlig søtstoff med 60 % mindre kalorier enn sukker og en GI på 2. Dette gjør at produkter søtet med Tagatose har minimal påvirkning på blodsukkeret og insulinnivået. I tillegg er smaken til forveksling lik tilsvarende produkter med sukker.

**I serien inngår følgende produkter:**

Deilig belgisk **sjokolade**, som finnes i både mørk og lys utgave, med og uten fyll. Sjokoladene smaker utsøkt, og påvirker blodsukkeret minimalt. Velegnet når du vil kose deg uten dårlig samvittighet. Sjokoladen kommer i to ulike størrelser.



Fyldig og godt **sjokoladepålegg** med 13 % hasselnøtter. Fungerer også utmerket som fyll eller glasur på kaker og muffins.



Velsmakende **syltetøy**, med smak og konsistens som vanlig syltetøy, men med opp til 70 % færre kalorier! Finnes med jordbær, aprikos, blåbær & rips, jordbær & bringebær



**Tagatesse** er et strøsukker basert på Tagatose. Mat og bakverk søtet med Tagatesse vil være like velsmakende og saftig som om du bruker vanlig sukker. Samtidig kan du redusere innholdet av kalorier og karbohydrater kraftig. I motsetning til mange sukkererstatninger kan Tagatesse også karamelliseres. Alt dette gjør Tagatesse ideelt til baking, matlaging, og alle steder du ellers ville bruke sukker. Tagatesse er dobbelt så søtt som sukker og brukes i halv mengde.



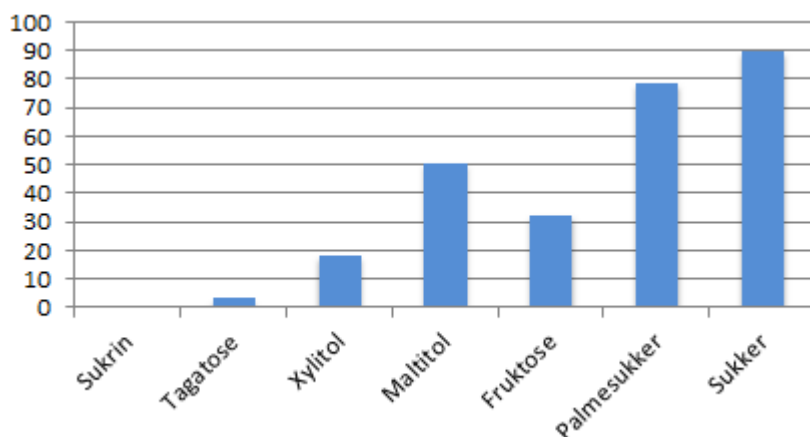
### Om Tagatose:

- 100 % naturlig, finnes i blant annet epler, appelsiner og ananas.
- Kun 1,5 kcal/g (sukker har 4 kcal/g).
- Fungerer prebiotisk, det vil si at det fremmer de gode bakteriene og hemmer de dårlige bakteriene i fordøyelsen.
- Forårsaker ikke karies.



Tagatose har en ren og søt smak, svært lik smaken vi er vant til fra sukker. Tagatose skiller seg positivt fra mange av søtstoffene som brukes på markedet i dag, ved at det har kun 2 i GI, og dermed gir minimal innvirkning på insulinnivå og blodsukker:

### GI for tagatose sammenlignet med andre søtstoffer:



Etter grundig testing har både FDA (Food and Drug Administration i Amerika) og EFSA (European Food Safety Agency) slått fast at Tagatose er helt trygt å bruke. Studier viser at Tagatose faktisk bidrar til å dempe den totale blodsukkerstigningen etter et måltid. Produktene kan kjøpes via [www.tagatose.no](http://www.tagatose.no), og i helsekostbutikker.

For mer informasjon, se [www.tagatose.no](http://www.tagatose.no) eller ta kontakt på mail: [post@funksjonellmat.no](mailto:post@funksjonellmat.no)

### 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: Monika Danielsen, [monika@funksjonellmat.no](mailto:monika@funksjonellmat.no) - telefon: 21 89 98 04  
Produktbilder ligger vedlagt