

## Sunnere sjokoladepålegg uten kunstig søtstoff



Vi presenterer et fyldig og godt sjokoladepålegg du kan gi til barna, eller nyte selv med den beste samvittighet. Pålegget er ikke tilsatt vanlig sukker eller kunstig søtstoff, men er søtet med det naturlige sukkeret tagatose.

Sjokoladepålegget inneholder hele 13 % hasselnøtter, og har en nydelig smak av nøttesjokolade. Det fungerer også perfekt som glasur eller fyll til kaker, muffins og annet bakverk.

### Hva er tagatose?

Tagatose er et 100 % naturlig sukker som finnes i bl.a. epler, appelsiner og ananas. Det har 60 % færre kalorier enn vanlig hvitt sukker, og en GI på 2. Dette gjør at produkter søtet med Tagatose har minimal påvirkning på blodsukkeret. Les mer på [tagatose.no](http://tagatose.no)

### Hvor kan du kjøpe sjokoladepålegget?

Damhert sjokoladepålegg kan kjøpes i alle landets helsekostbutikker og i vår nettbutikk. Veiledende utsalgspris: 69,- Ta gjerne kontakt om du ønsker prøver eller mer informasjon.

### Om Funksjonell Mat

Funksjonell Mat AS utvikler og markedsfører matvarer som gjør det lettere å spise sunt uten å ofre den gode smaken. Vi tilbyr gode og naturlige erstatninger for sukker og hvetemel.

---

Kontaktperson: Monika Danielsen, [monika@funksjonellmat.no](mailto:monika@funksjonellmat.no) - telefon: 21 89 98 04  
Produktbilder kan lastes ned fra [www.funksjonellmat.no/presse](http://www.funksjonellmat.no/presse)

## Næringsinformasjon om sjokoladepålegget:



### Næringsinnhold per 100 g:

Energi.....	1955 kJ/467 kcal
Fett .....	38 g
-herav mettet fett.....	8,7 g
Karbohydrat.....	50 g
-herav tagatose.....	41,5 g*
Fiber.....	2,9 g
Protein.....	5,7 g

\*Kun 15-20 % av Tagatose blir tatt opp fullstendig i kroppen, og det har derfor liten påvirkning på blodsukkeret.

### Ingredienser:

Tagatose (41,5 %), vegetabilsk olje (raps, RSPO bærekraftig palmeolje), **hasselnøtter** (13 %), fettreduert kakao, mysepulver (fra **melk**), **skummetmelkpulver**, emulgator (solsikke-lecitin), aroma.

### Bilder i høyoppløsning:

[funksjonellmat.no/informasjon/presse](http://funksjonellmat.no/informasjon/presse)

### Om Funksjonell Mat

Funksjonell Mat AS utvikler og markedsfører matvarer som gjør det lettere å spise sunt uten å ofre den gode smaken. Vi tilbyr gode og naturlige erstatninger for sukker og hvetemel.

---

Kontaktperson: Monika Danielsen, [monika@funksjonellmat.no](mailto:monika@funksjonellmat.no) - telefon: 21 89 98 04  
Produktbilder kan lastes ned fra [www.funksjonellmat.no/presse](http://www.funksjonellmat.no/presse)