



PRESSEMELDING

Oslo, 06.06.2011

FiberFin – naturlig fint fiberrikt mel

FiberFin kan brukes av alle som ønsker å spise litt sunnere, enten som kosttilskudd eller i baking og matlaging.

- Glutenfritt
- Inneholder hele 60% fiber
- Gir jevnere blodsukker- og energinivå
- Kan øke fettforbrenningen med opptil 23%
- Godt for fordøyelsen og immunforsvaret

FiberFin inneholder et spesielt gunstig fiber (resistent stivelse) med godt dokumenterte helsefordeler, og er svært enkelt å bruke i det daglige kostholdet.



Hvordan bruke FiberFin?

Ved baking:

Alle steder hvor du bruker mel, kan du også bruke **FiberFin**. Bare bytt ut 10-20% av melet med **FiberFin**. Smak og utseende blir som før! Bytter du for eksempel ut 10% av melet i en pizzaoppskrift, vil fiberinnholdet bli høyere enn i grovbrød. I tillegg blir deigen lettere å jobbe med. Prøv noen av våre [oppskrifter](#).

Som kosttilskudd:

Baker du sjelden? Prøv **FiberFin** over frokostblandingen, eller bland den i juice eller melk. En spiseskje **FiberFin** (10 gram) vil gjøre at du føler deg fortere mett, og stabiliserer blodsukkeret ditt. I tillegg får du en økt fettforbrenning gjennom hele dagen. Dette gjør **FiberFin** til et godt hjelpemiddel enten du vil gå ned i vekt, eller bare prøver å spise sunnere.

FiberFin ble tidligere solgt under navnet Hi-Maize. Produktet kan kjøpes i helsekostforretninger og i nettbutikker. Veiledende pris kr 135,- for 400 gram.

For mer informasjon, se: <http://www.funksjonellmat.no/fiberfin/om/>