

Endelig en skikkelig god marsipan uten tilsatt sukker!



Marsipan består hovedsakelig av to ingredienser; mandler og sukker. Mandler er fulle av nyttige stoffer for kroppen din, mens sukker bare er tomme kalorier.

I vanlig marsipan er det opp til 70 % sukker. Det vil si at selv om du får i deg en liten mengde mandler, får du over dobbelt så mye sukker med på kjøpet når du spiser den.

Hva om vi kunne fjerne det usunne sukkeret fra marsipan, og erstatte det med noe som er bra for kroppen?

SukrinMarsipan - godt nytt for alle helsebevisste marsipanelskere

SukrinMarsipan er naturlig søtet med Sukrin og stevia, og inneholder verken tilsatt sukker eller kunstig søtningsmiddel.

SukrinMarsipan smaker som vanlig marsipan, men inneholder lite karbohydrater og mye fiber. Siden alle de tomme kaloriene fra sukker er fjernet, reduseres kaloriinnholdet med 30 % sammenliknet med vanlig marsipan.

Med SukrinMarsipan kan du lage deilig konfekt, og den kan lett kjevles ut til marsipanlokk på kaker.

Finnes nå både i dagligvarebutikker og helsekostbutikker.

Nettoinnhold: 200 g. Veiledende utsalgspris: 59,-

Om Funksjonell Mat

Funksjonell Mat AS er et helnorsk firma som utvikler innovative produkter, med en sterk visjon om å gjøre god mat sunnere.

Vi tilbyr gode og naturlige erstatninger til sukker og hvetemel. I sortimentet vårt har vi ulike søtningsalternativer og meltyper, samt ferdige bakemikser og snacksprodukter.

Vårt mest kjente og populære produkt er Sukrin, en naturlig og helt kalorifri sukkererstatning som finnes i fem ulike varianter.

Vi eksporterer produktene våre til 29 land rundt om i hele verden, og i 2017 kunne vi feire 10-års jubileum som firma.

Les mer om oss og våre produkter på funksjonellmat.no

