

Oslo, 18.12.2012



Nyhet: Uten gluten, rikt på proteiner og fiber:

Sesam-mel

Nå tilbyr Funksjonell Mat et nytt, spennende glutenfritt mel: **Sesam-mel** laget av fettreduerte sesamfrø. Det har et hvitt og fint utseende, men inneholder hele 15 % fiber. Samtidig er det svært rikt på proteiner og mineraler som jern, sink og magnesium. Sesam-mel har en mild og nøtteaktig aroma. Den runde og svakt søtlige smaken passer godt til kjeks, kaker og brød.

- ✓ **Glutenfritt**
- ✓ **Høyt fiberinnhold (15 %)**
- ✓ **God kilde til protein (46 %)**
- ✓ **Lavt karbohydratinnhold (kun 6 %)**

Sesam-mel selges i 250 g poser, og veiledende pris er kr. 39.
Det kan kjøpes i helsekost og på www.funksjonellmat.no

Om Funksjonell Mat AS

Funksjonell Mat ble stiftet i 2007, og har som hovedmål å tilby sunne, smakfulle og naturlige alternativer til forbrukere som er opptatt av helse. Vi leverer også sunne ingredienser til matvareprodusenter.