

*Sladké pokušenie*

VHODNÉ PRE DIABETIKOV



Múčniky  
s prírodným sladidlom



**Rieber** & søn  
food service

# MÚČNIKY VHODNÉ AJ PRE DIABETIKOV

## Pestřejší jedálny lístok pri cukrovke

Keďže počet diabetikov u nás stále stúpa, Vitana sa rozhodla uviesť na trh špeciálne múčniky tradične vynikajúcej kvality. Chuťovo sa úplne vyrovnajú klasickým múčnikom na báze rafinovaného cukru. Pri ich výrobe nahrádza Vitana repný cukor cukrom ovocným. Umožňuje tak, aby si na nich pochutili všetci – nielen diabetici, deti a rekonvalescenti, ale aj zdraví strávníci.

Cukrovka (Diabetes mellitus) je celosvetovo rozšírené chronické ochorenie. Zásadou stravovania diabetikov je regulovať denný príjem sacharidov. Hlavným zdrojom sacharidov majú byť potraviny s nižším glykemickým indexom. Diabetikom ponúkame múčniky s prírodným sladidlom – fruktózou, ktoré môžu konzumovať v rámci stanoveného diétného režimu.

Fruktóza alebo ovocný cukor sa v prírode vyskytuje v ovocí, lesných plodoch a mede. Má niekoľko cenných vlastností, pre ktoré sa čoraz častejšie využíva ako moderná alternatíva k cukru repnému.

## V čom je fruktóza výnimočná:

- Má nízky glykemický index.
- V porovnaní s repným cukrom vedie k menšiemu vzostupu glykémie.
- Je až o 30 % sladšia, preto jej stačí do pokrmu pridať menej.
- S úspechom sa používa u väčšiny ovocných džemov, marmelád, kompótov a džúsov vhodných pre diabetikov.
- Má priaznivý vplyv na obmedzenie kazivosti chrupu.

## Výhody a kulinárske zaujímavosti:

- Vhodné pre diabetikov v rámci stanoveného diétného režimu.
- Bez umelých sladidiel, sladené fruktózou.
- Lhká a rýchla príprava – pridá sa len voda a olej.
- Vynikajúca chuť aj bez ďalších úprav.

## Kulinárske tipy:

- Perníkové cesto zjemnite tvarohom.
- Krehkým rezom dodajte vôňu pridaním škorice.
- Skombinujte cestá, lejte ich na cukrársky plech vo vrstvách.
- Podávajte s ovocím, ovocnými omáčkami, tvarohom alebo jogurtom.
- Porcie ozdobte bylinkou, orechami, kokosom.



## PERNÍK

Múčnik gaštanovohnedej farby s nezameniteľnou perníkovou chuťou. Obsah fruktózy 23,6 %, chlebová jednotka v 40 g (1 porcia múčnika): 1,6 BE (1 BE = 12 g sacharidov).



## KREHKÉ REZY S CITRÓNOVOU PRÍCHUŤOU

Múčnik svetložltej farby s vláčnou štruktúrou a jemnou citrónovou chuťou. Obsah fruktózy 21 %, chlebová jednotka v 40 g (1 porcia múčnika): 1,4 BE (1 BE = 12 g sacharidov).



VITANA SLOVENSKO, s. r. o., divízia Food Service,  
člen medzinárodnej skupiny Rieber & Søn  
tel.: 033/ 59 11 129,  
e-mail: food.service@vitana.sk

Rieber & Søn  
food service