



LUONNOLLISET MARJA- TÄYTTEET

Ilman
lisättyä sokeria

**Uusien marjatäytteiden aidot maut
ovat peräisin suoraan luonnosta**

Leipurin uudet ilman lisättyä sokeria valmistetut marjatäytteet ovat entistäkin herkullisempia ja terveellisempiä. Pienemmästä sokeri- ja kalorimäärästä huolimatta mausta ei tarvitse tinkiä, vaan uudet paistonkestävät mansikka-, vadelma- ja mustikkatäytteet tarjoavat Leipurin taatun herkullisen makuelämyksen.



[LEIPURIN.COM](https://www.leipurin.com)

LEIPURIN®

Terveellisemmin ilman lisättyä sokeria

Leipurin uusissa marjatäytteissä sokerin määrää on onnistuttu vähentämään luonnostaan makealla inuliinia sisältävällä sikurijuurikaskuidulla.

Makeudestaan huolimatta inuliini sisältää huomattavasti sokeria vähemmän energiaa ja kaiken lisäksi se parantaa tuotteen rakennetta.

MITÄ ON INULIINI?

- ✓ Yleisesti elintarviketeollisuudessa käytetty makeutusaine
- ✓ Prebiootti eli edistää ruoansulatuksessa maitohappobakteerien kasvua
- ✓ Sisältää huomattavasti sokeria vähemmän energiaa
- ✓ Parantaa tuotteiden rakennetta

MANSIKKAMUFFINSSI ILMAN LISÄTTYÄ SOKERIA

Massa:

Vehnäjauho	2 670 g
Erythritol	1 500 g
Frutafit CRL	1 400 g
Rypsiöljy	1 310 g
Kananmuna	1 820 g
Suola	9 g
Leivinjauhe	120 g
Classic Paste Vanilla Tahiti	75 g

Täyte:

Mansikkatäyte ilman lisättyä sokeria	
--------------------------------------	--

Streusseli:

Vehnäjauho	500 g
Voi	250 g
Erythritol	250 g

Sekoita kuivat aineet yhteen ja lisää loput aineet. Sekoita lapvatkaimella keskinopeudella kunnes massa on kunnolla sekoittunut. Annostele muffinssivuokiin 70 g/vuoka. Pursota keskelle mansikkatäyte. Ripottele päälle streusselia. Paista noin 180 °C 20 min.



LEIPURIN LUONNOLLISET MARJATÄYTTEET

TUOTENUMERO	TUOTENIMI	PAKKAUS
921072	Mansikkatäyte, ilman lisättyä sokeria	12 kg
921076	Vadelmatäyte, ilman lisättyä sokeria	12 kg
921074	Mustikkatäyte, ilman lisättyä sokeria	12 kg