



KISS MÁRTA

cukrászmester

6050 Lajosmizse, Dózsa Gy. út 45.

06 20 582 0128

www.kissmarta.hu

TERMÉKISMERTETŐ

**BIO-, FRUKTÓZOS-, REFORM- XILITES-ERITRITES-GANODERMAGOMBÁS
tej- és tojásmentes, vegán édességek**

Általános termékleírás:

Családi vállalkozásunk főleg manufaktúra jelleggel üzemel. Törekvésünk az, hogy a hagyományos íz világhoz hasonló hatást értsük el a reform és bio alapanyagok használatával.

A legtöbb termékünkhöz tönkölybúzálisztet használunk.

Miért a tönköly?

Sokan a tönkölyt "természetes gyógyszernek" nevezik. A közönséges búzához képest magasabb fehérjetartalommal rendelkezik, aminosav- élelmi rost - és ásványi anyag tartalma kiemelkedő. A fehér tönköly ízében nem tér el a hagyományos búzálisztől, az ebből készült süti fajtákat azoknak ajánljuk, akik most kezdenek el odafigyelni a helyes táplálkozásra.

A teljes kiőrlésű gabonafélék, magvak fogyasztásával a szervezetbe bevitt rostok, nyomelemek és vitaminok nagyon fontosak az egészség megőrzése szempontjából. Mivel organikus teljeskiőrlésű lisztet használunk, így vegyszermaradványok sincsenek benne.

A kristálycukrot legtöbbször fruktózzal, bioalmával, bio nádcukorral, vagy xilittel helyettesítjük.

Főleg olyan készítményeink vannak, amik nem tartalmaznak tojást, tejterméket, állati eredetű alapanyagot, és szóját sem. Ennek oka, hogy igen sok vásárlónk a táplálkozási szokása, vagy valamilyen ételallergia miatt mellőzi ezeknek a fogyasztását.

Az egészségtudatos vevőink egy része tudatosan kerüli a glutén fogyasztását, habár nem gluténérzékenyek.

Az ő részükre fejlesztettük ki a „MentesSült” termékcsaládunkat.



BIO ÉDESSÉGEK

Aki ennek a termékcsaládnak a készítményeit fogyasztja, az jól dönt a saját egészsége, és a környezete védelmében is. Ezek az édességek kizárólag természetes alapanyagokból készülnek, és tisztán növényi eredetűek.

Ezeknek a sütnék az eredete és a feldolgozása a bio alapanyag gyártásától egészen a vásárlókig szigorúan ellenőrzött! A felhasznált alkotó elemek garantáltan magas értékű termékek, mivel ellenőrzött bio gazdaságokból származnak, mentesek minden génmanipulációtól, kémiai műtrágyáktól és vegyszerektől egyaránt.

Ezt garantálja Önnek **Biokontroll Hungária Nonprofit Kht.** védjegye, amit az alapanyag beszállítók termékeitől kezdve a késztermékig, minden élelmiszer magán visel.

Az egészséges táplálkozás alappilléreinek tartott nyersanyagokat használjuk fel termékeink elkészítéséhez.

A hagyományos süteményekkel szemben ennek a termékcsaládnak a tagjai nem „üres” kalóriát tartalmaznak, mivel iparilag finomított alapanyagokat nem használunk a gyártás során.

BIO NÁPOLYI 150 g

Édesítésre nádcukrot használunk. A nádcukor finomítatlan, azaz vegyi kezeléstől mentes, és ezért a cukornád vitaminjainak és ásványi anyagainak a legnagyobb részét tartalmazza. Az összes felhasznált alapanyagot úgy válogattuk össze, hogy a tradicionálisan megszokott nápolyi íz megmaradjon! Búza és tönkölylisztet használunk a gyártás során.

1.- kakaós nápolyi:



2.- karobos nápolyi:





BIO KEKSZ 175 g

A **bio** kekszek egyszerre négyféle igényt elégítenek ki.

- ökológiai gazdálkodásból származnak az alapanyagok- *biofogyasztóknak*
 - almasűrítménnyel édesítjük- *diabéteszes betegeknek*
 - tej, tojás, szója, és állati eredetű alkotó nélküli-*táplálékallergiásoknak*
 - candida étrend szerinti alapanyagok- *anticandidás* étrendbe illeszthető
- Készítésüknél csak teljeströnkölylisztet használunk, és olyan alapanyagokat, amik kifejezetten a candida betegeknek javasolt.

1. zabos-mogyorós



2. fahéjas-diós





FRUKTÓZZAL készült ÉDESSÉGEK

-2015-ig használt nevükön, DIABETIKUS ÉDESSÉGEK-

A cukorbetegség étrendjébe illő édességeinket nem mesterséges E számokkal ellátott édesítőszerrel ízesítjük, hanem a természetes étkezés alapelveit követve, csak gyümölcscukrot, fruktózt használunk.

Két fajta ilyen termékcsaládunk van:

- búzalisztből készült, a hagyományos ízek kedvelőinek
- tönkölylisztből készült, az egészséges életmód követőinek.

NÁPOLYIK FRUKTÓZZAL és BÚZALISZTTAL KÉSZÍTVE 200g

1. kakaós nápolyi



2.- citrom ízű nápolyi



3.- kakaós-vanília ízű nápolyi



KEKSZ FRUKTÓZZAL és BÚZALISZTTAL KÉSZÍTVE 200g

1.- mákos-köleses



2.-kakaós- vanília ízű





SZELETES NÁPOLYI FRUKTÓZZAL és BÚZALISZTTEL KÉSZÍTVE: (kakaós, citrom ízű,ogyorós-kakaós)

Kakaós szelet 26 g



Mogyorós-kakaós szelet 26 g



GANODERMAKÁVÉS nápolyi szelet 26 g Fruktózzal édesített





NÁPOLYI FRUKTÓZZAL és TÖNKÖLYLISZTTTEL KÉSZÍTVE:

1.- tönkölyös karobos nápolyi 150 g



Karobos nápolyi:

Tönkölyliszt és bio karobpor emeli ennek a terméknek az élvezeti és beltartalmi értékét. Aki kakaó allergia miatt nem eheti a megszokott ízt, azoknak is ajánljuk ezt a nápolyinkat.

A karobport, más néven a szentjánoskenyeret választottuk ízesítésre.

Többen a kakaó kiváltására használják.

Vitaminokban, ásványi anyagokban (kalcium, vas, kálium, magnézium) A és B vitaminokban gazdag.

Theobromint nem tartalmaz, ami egy, a koffeinhez hasonló serkentőanyag.



REFORM ÉDESSÉGEK

REFORM kekszeink élettani hatásai közel megegyeznek a BIO kekszeknél leírtakkal, viszont nem ökológiai termesztésből származik minden alapanyag. De két fő összetevőnél ragaszkodunk a bio minőséghez: ez a teljeskiőrlésű tönkölyliszt, és az édesítőként használt bioalma.

REFORM teljeskiőrlésű tönkölyös KEKSZ 200 g

1. fahéjas-mogyorós tallér



2. zabos- kakaós tallér



3. karob-vanília ízű tallér





REFORM fehér tönkölyös KEKSZ 150 g

Általános jellemzői a következők:

- A teljes kiőrlésű tönkölyliszt helyett csak fehér tönkölylisztet használtunk.
- A répacukor helyett ugyanúgy almasűrítménnyel édesítjük ezeket a kekszeinket is.
- Ezek a termékek is tej, tojás, szója, és állati eredetű alkotó nélkül készülnek.

Felhívánk a figyelmet arra, hogy a csokis–narancsos keksz hozzáadott cukrot nem tartalmaz, de a benne lévő csokoládé és a kandírozott narancshéj gyártásánál nádcukrot és répacukrot használtak!

1. almás-diós keksz fahéjjal



2. mákos-meggyes keksz aszaltszilvával



3. csokis-narancsos keksz





REFORM ZABKEKSZMORZSA



Ezt a termékünket **zabpehellyel és zabkorpával** dúsítottuk, az édesítésére pedig almasűrítményt használtunk, hogy az egészségtudatos és cukorbeteg vásárlóink is fogyaszthassák az ebből készített finomságokat.

Tej-tojás-szójaérzékeny és vegán embereknek is jó szívvel ajánljuk.

Azért, hogy rögtön konyhakész legyen és ne kelljen még a keksz darálásával is fáradni otthon, mi ezt a feladatot elvégeztük kedves vásárlóink helyett!

Készíthető belőle **sütés nélküli torta**, kekszgolyó és minden olyan édesség, amihez eddig a búzalisztből és cukorból készült fajtát használták.

Mi egy olyan alternatívát kínálunk, amivel úgy csempészheti be az egészséges édességet a családja étkezésébe, hogy szerettei nem is vesznek észre lényegi különbséget a régi és az ebből készült sütek között!

Mi csak az alapot adjuk, a fantázia, hogy mi készüljön belőle, a szorgos háziasszonyok feladata!

Mit lehet készíteni belőle? Ízelítőnek néhány fotó, ahogyan mi használtuk a Zabkekszmorzsát:





MentesSült KEKSZEK 150 g

Akik tudatosan kerülnek a glutént, azok részére fejlesztettük ki a köles és barnarizslisztből készített „MentesSült” termékcsaládunkat. Ezek a kekszek alapanyagukban gluténmentesek, de az üzem területén gluténtartalmú liszteket is feldolgozunk. Ezért, az esetleges keresztzennyeződés miatt gluténérzékenyek nem fogyaszthatják!

Mivel közülük sokan kerülnek a margarin fogyasztását is, ezért a „MentesSült” kekszeket bio pálmazsírral készítjük.

Édesítésre fruktózt használunk.

1. Zserbó keksz



2. fahéj-mogyi keksz



3. csokis-kakaós keksz





XILITES TERMÉKEINK

XILITES NÁPOLYIK 150 g:

1. kakaós nápolyi

2- citrom ízű nápolyi

3. kakaós-vanília ízű nápolyi



XILITES mogyorós-kakaós szeletes NÁPOLYI 26 g



XILITES KEKSZEK 175 g:

1. Xilites vanília ízű

2 Xilites zabpelyhes-kakaós





Xilit (xilytol) forgalmazás:



Mi a xilit?

A xilit egy természetes cukorhelyettesítő, a cukoralkoholok csoportjába tartozik.

Alacsony energiatartalmú, alacsony glikémiás indexű, fogbarát édesítő.

A napi 100-150 gramm fogyasztást ne lépjük túl, mert arra érzékeny egyéneknél hasmenést okozhat. A xilitet ma már több cég nagy tételben állítja elő, van, amit kukoricacsutkából, van, amit keményfa felhasználásával.

Az általunk forgalmazott finn eredetű, GMO mentes, és keményfa (nyír és bükk) alapanyagból készül.

- Energia tartalma: 240kcal (A kristálycukoré 380 kcal!)

- Gi index: 7 (a glükózé: 100 a fruktózé: 19)

Élettani hatásai:

- nem hízal oly mértékben, mint a hagyományos kristálycukor, mivel 40%-al kevesebb kalóriát tartalmaz, súlyproblémákkal küzdőknek ideális

- a xilit a szervezetben lassan szívódik fel és alakul át, ezért tovább van jóllakottság érzésünk a fogyasztása után.

- nem savasítja a szervezetet

- antibakteriális hatású

- nem emeli hirtelen meg a vércukorszintet, sőt egyenletesen alacsonyan tartja.

- cukorbeteg is biztonsággal fogyaszthatják

- nem táplálja a gombaféléket, Candida diétában tökéletesen alkalmazható

- emésztést elősegítő, gátolja a székrekedést

- mivel rostként működik a tápcsatornában, ezért az arra érzékenyeknél hasmenést okozhat.

Kiszerelése:

1 kg-os, 500 gr-os és 250 gr-os tasakokban kínáljuk.



Eritrit forgalmazás:



Az eritrit egy édes ízű cukoralkohol, mely a xilithez hasonlóan, egyes gyümölcsökben és zöldségekben természetes módon is előfordul.

Erjesztéssel állítják elő, a fermentált tejtermékekhez hasonló módon.

A fermentált növényi alapanyagot hevítéssel fertőtlenítik, szűrik, majd aktív szénnel tisztítják és kristályosítják. Édesítőereje 60-80%-a a répacukorénak (kristálycukor), de közel azonos a felhasználási módja.

Kalóriatartalma gyakorlatilag nulla (20 kcal/100g), így a legideálisabb édesítőszer a diétázóknak és a fogyni vágyóknak. Glikémiás indexe 0-nak tekinthető, az inzulintermelésre gyakorlatilag nincs hatással.

GI értéke alacsonyabb a többi cukoralkoholénál, még a xiliténél is. Ezek ismeretében a cukorbeteg is nyugodt lelkiismerettel fogyaszthatja.

Az eritrit szinte változatlan formában kiválasztódik a vesében. A vastagbélbe csak egyszeri nagy mennyiség fogyasztása esetén jut, ezért a többi cukoralkoholtól eltérően laxatív (hashajtó) hatása gyakorlatilag nincs.

Az eritritnek magas a gombaszaporodást gátló hatása, így candida diétások is fogyaszthatják. A kristálycukorral ellentétben nem okoz fogszuvasodást, védelmet biztosít a lepedékképződés ellen is. Megakadályozza a baktériumok savképző hatását a szájüregben..

Mindent egybevetve, az eritrit jelenleg az egyik legideálisabb édesítőszer a cukorbetegnek, a diétázóknak, és a candida kúrát tartóknak is. Kiszerezése: 500 gr-os tasakokban történik.

Eritrites nápolyik 150 g

- | | | |
|-------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1. Kakaós nápolyi | 2. Mogyorós-kakaós nápolyi | 3. Citrom ízű nápolyi |
|-------------------|----------------------------|-----------------------|

Eritrites szeletes nápolyi 26 g

Mogyorós-kakaós

Eritrites kekszek 175 g

- | | | |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------|
| 1. Fahéjas –mogyorós | 2. Duplán zabos (zabpehely-zabkorpa) | 3. Csokis- kakaós |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------|



Himalaya só forgalmazás:



Az általunk forgalmazott Himalaya só, több mint 200 millió éves pakisztáni területről származik. Teljesen tiszta és szennyeződésmentes. A Himalaya kristálysó tudásunk szerint a legtisztább és legjótékonyabb só. Ez a só azokból az időkből származik, amikor a Föld még ősi, természetes egyensúlyban volt, nem a mostani szennyezett tengerekből nyerik ki. Ez a kristálysó a Himalaya mélyén található és a mai napig természetes módon, kézzel bányásszák. Mindenféle étel ízesítésére alkalmazható. Az asztali kősó és a tengerisó kitűnő helyettesítője! A hagyományos konyhasóval szemben a Himalaya őssó tiszta, nem tartalmaz adalékanyagokat és nem távolították el belőle a tengervízre jellemző nyomelemeket. Így természetes formában tartalmazza a 84 féle ásványi anyagot, valamint a nyomelemeket, köztük a jódot is. A Himalaya só egészséges, lúgosító só, az élet sójának is nevezhetjük!

Kiszerelése:

1 kg-os és 500 gr-os tasakokban kínáljuk.



Kókuszcukor forgalmazás:



Mi a kókuszcukor?

A kókuszcukor a kókuszvirág nektárjából készült természetes édesítőszer.

Neve ellenére, nincs kókuszíze. Ízében, illatában hasonlít a melaszos barna nádcukorra, illetve a nálunk ismert törökmézhez.

Édesítőereje 1:1 a cukorhoz képest. Hazánkban még újnak számító édesítő, bár nyugat Európában hosszú évek óta forgalmazzák. Akik ismerik és megtapasztalták a kókuszolaj jótékony hatásait, azok biztos külön örömmel fogadják ezt az új édesítőt is.

Hogyan készül?

Általában bambusztartályban gyűjtik össze a nektárt, és ezután elpárologtatják belőle a nedvesség tartalmát.

Élettani hatásai:

A kókuszcukornak igen magas kálium, magnézium, cink és vas tartalma van

Természetes forrása a B1-, B2, B3, B6 és C vitaminnak.

17 féle aminosavat tartalmaz ezek közül a legmagasabb a glutamin tartalom.

100%-ban szerves, feldolgozatlan, szűretlen, és fehérítetlen természetes édesítőszer és nem tartalmaz tartósítószeret és szinte pH semleges.

A kókuszcukor glikémiás indexe a nádcukoréval (68), a legtöbb mézével (55) és az agavéval (27–41) szemben alacsony (35). Az alacsonyabb fruktóztartalom jó hír a cukorbetegnek és azoknak, akik csökkentett kalóriatartalmú édesítőszerre tartanak igényt.



2013-ban OMÉK különdíjjal kitüntetett termékünk!

RÉGIMÓDI KEKSZEK



Zabpelyhes mandulás-csokoládés keksz

Ez a keksz az új, PRÉMIUM kategóriás „RÉGIMÓDI KEKSZEK” termékcsaládunk első tagja.

Olyan alapanyagokból készítettük, ami az egészségtudatos fogyasztók körében igen népszerűek. A cukor kiváltására almasűrítménnyel édesítettük kekszünket. Ezt az édesítő fajtát ehetik cukorbeteg is. Teljesen természetes élelmiszer, nincs benne semmilyen adalékanyag, sem tartósítószer. Csak alma, ami magyar gazda terméke. Ahogy a felhasznált teljes kiőrlésű tönkölyliszt, a zabpehely és a mandula is magyar földön terem. Zsíraddéként kókuszolajat használtunk hozzá. A régi vajás kekszek otthoni ízét igyekeztünk létrehozni belőle úgy, hogy tejszármazéktól mentes legyen, de az íze feledtesse ezt.

Minden egyes kekszet kézzel formázunk, épp ezért nem szabványos és egyforma alakúak, mindegyik egy külön történet. A pirított zabpehely és a sült mandula íze az olvadás csokoládéval, reményeink szerint, maradandó emléket ébresztenek abban, aki megkóstolja.

Ez a termékünk 1 hónapos szavatossági idővel rendelkezik, ezért csak rendelésre gyártjuk.