

Luksus is uden fløde og kalorier

Hvis du vil slanke dig eller 'bare' leve et sundt liv på ideelvægten, gælder det om at holde hovedet koldt og have is i maven. Det sidste klares nemt med De Danske Vægtkonsulenters kaloriereducerede alternativ til den fede flødeis.

"Bare fordi man vil smide nogle overflødige kilo, behøver man ikke udelukkende leve af gulerødstænger og postevand", udtaler Thomas Møberg fra De Danske Vægtkonsulenter (DDV), som har udviklet både dessertis og ispinde, der henvender sig til den sundhedsbevidste forbruger.

"Isene indeholder 40% mindre fedt end traditionelle flødeis, de er ikke tilsat sukker, og man kan vælge mellem dessertisene kakaois, vaniljeis, vaniljeis med topping og ispindene Ding og Ping Pong. De er alle fremstillet efter DDV's principper, hvilket blandt andet betyder, at der er anvendt skummetmælkspulver i stedet for fløde. Desuden er de fremstillet efter en helt ny opskrift og produceret på en ny og unik måde, som gør, at de ikke alene er sundere end flødeisen, men også smager mindst lige så godt".

Intet overflødigt fedt og sukker

Fedtindholdet i DDV's is er under 3,5%. I fremstillingen af isen bliver ikke brugt fedtstoffer med transfedtsyrer eller

mælkefedt, men kun rent vegetabilsk fedt. Dermed er produktet udviklet i overensstemmelse med den nyeste viden vedrørende fedt og ernæring.

"Isene er ikke tilsat sukker, hvilket gør dem stivelsesbaserede frem for sukkerbaserede", slutter Thomas Møberg. "Tørstofindholdet er desuden meget lavt, hvilket også gør isene helt unikke. Herudover er kalorieindholdet reduceret med helt op til 77% – uden at det er gået ud over den gode smag".

Anbefalet af Diabetesforeningen

I isene fra DDV bliver der i stedet for sukker udelukkende anvendt ikke-energigivende sødestoffer, som bliver anbefalet af diverse patientforeninger – deriblandt Diabetesforeningen.

DDV is kan bl.a. fås i SuperBest, føtex og Spar. Læs mere om DDV's sukkerfri og kaloriereducerede is på www.vægtkonsulenterne.dk

