



# KageButikken

*Hæderer*



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S  
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73  
CVR nr. DK 26 80 78 83, [www.kagebutikken.dk](http://www.kagebutikken.dk), [info@kagebutikken.dk](mailto:info@kagebutikken.dk)

## Isomalt

Isomalt er en sukkeralkohol fremstillet på basis af sukker, det smager som sukker og det ligner sukker, MEN isomalt indeholder kun ca. halvt så mange kalorier som sukker og er derfor velegnet til diabetikere. Isomalt belaster ikke diabetikerens følsomme stofskifte, derimod imødegår produktet deres energibehov.

Isomalt er forskellig fra andre sukkererstatningsprodukter ved, at de fremstilles af cellulose, stivelse eller laktose. Isomalt er det eneste sukkererstatningsprodukt som udelukkende laves på sukkerroer - derfor har produktet en ren sødme uden eftersmag.

Isomalt anvendes også til sukkerkunst, som trækkes når det er lunt og tørre op når det bliver køligt. Man kan lave de mest fantastiske blomster, blade mm. med Isomalt indfarvet med pastafarve og prægninger med fx en silikoneform.

*Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!*