



## Light Sweet Le tue ricette, senza zucchero.

### Meglio dello zucchero, senza zucchero.

*Light Sweet è il primo prodotto dolcificante completamente naturale di alta qualità, che si usa nelle stesse dosi dello zucchero tradizionale e soddisfa appieno sia il gusto che la salute, dal sapore leggermente fresco.*

### Buono, sano e pratico.

*Light Sweet si usa per addolcire bevande calde e fredde, yogurt e nelle ricette di gelati, torte, biscotti, marmellate, e così via: buono e dolce come lo zucchero "normale" può essere utilizzato nelle stesse proporzioni, ma salvaguarda la salute grazie alle scarse calorie, al bassissimo indice glicemico ed alle proprietà di regolazione intestinale e prebiotica delle fibre di inulina. Il prodotto ha inoltre proprietà antiossidanti e si conserva come lo zucchero.*

*Nessuno degli ingredienti proviene da coltivazione geneticamente modificate (OGM free) e non contiene additivi, perciò è del tutto privo di glutine, lattosio e fruttosio.*

### Cosa contiene

*Light Sweet è prodotto a partire da Estratto di foglie di Stevia, Eritritolo poliolo naturale ottenuto per fermentazione di verdure e frutta, Inulina di cicoria, Maltodestrina di tuberi (patate, tapioca) e polvere cruda di dattero.*

### Vantaggi in sintesi

- Sostituisce lo zucchero in rapporto 1 a 1 (*100gr. di Light Sweet corrispondono a 100gr. di zucchero*)
- Basse calorie
- Non influisce sulla glicemia
- Non favorisce carie ai denti
- Agisce come antiossidante
- Si conserva come lo zucchero
- alta solubilità sia a freddo che a caldo
- OGM free – Artificial additives free - Gluten free - Lactose free - Fructose free

### Con *Light Sweet* ogni ricetta è sana e senza zucchero.

#### Bevanda Detox

4 limoni verdi (lime) spremuti, 450 gr. acqua filtrata, 2 rametti freschi di menta, Light Sweet a piacere  
Mettila in frigorifero e gustala fresca!

#### Torta ricotta, arancia e limone

3 uova, 120 gr. Light Sweet, 200 gr. ricotta, 150 farina setacciata,  
1 cucchiaino di "Excellent Protein Vit," Scorza di arancia, Scorza di Limone a piacere.

#### Preparazione:

Monta a neve uova e "Light Sweet", aggiungi ricotta, scorza di arancia e limone a piacere. Mettere delicatamente farina e Excellent protein vit in una tortiera di circa 24 cm. far riposare per 2 minuti ed inserire nel forno a 200° per 30 minuti e la nostra torta è pronta! Decorare a piacere.

*Luigi graziosi*

"Graziosi" Natural ingredients

Via Don Minzoni 26 - 20090 Segrate MI | Tel: +39 02 2139151 – Cell. +39 338 3363238

[www.gelatigraziosi.shop](http://www.gelatigraziosi.shop) [info@gelatigraziosi.it](mailto:info@gelatigraziosi.it) [gelatigraziosi@gmail.com](mailto:gelatigraziosi@gmail.com)