

Пирожные «ЛАЙТ»

от Барановичского хлебозавода
ОАО «Берестейский пекарь» –
сладко и вкусно, но без сахара!



Спрос на сладости без сахара растет с каждым годом. И это не просто дань моде, а забота о здоровье. Интерес к таким продуктам есть и у тех, кому здоровье не позволяет употреблять сахар (диабетики, гипертоники), и у тех, кто соблюдает диету, придерживается принципов здорового образа жизни и старается не набрать лишних килограммов.

Но далеко не все способны безболезненно вычеркнуть из своей жизни сладости – это же не только удовольствие, но и источник углеводов, жизненной энергии. Производители учитывают эти тенденции и пожелания потребителей, и ассортимент лакомств без сахара с каждым годом расширяется.

Тренд на правильное питание поддерживает и Барановичский хлебозавод филиал ОАО «Берестейский пекарь». Компания разработала пирожное «ЛАЙТ», устроив его дегустацию на фестивале «Берестейские сани – 2023», что прошел в начале года в Барановичах. Именно в этом городе и разработали сладкую новинку, не имеющую аналогов в Беларуси.



**Что в 300 раз
слаще сахара
и для здоровья
полезно?**

На вид пирожное «ЛАЙТ» – знакомая всем песочная корзиночка с пышным сливочным или сметанным кремом и сладкая на вкус. Но сахара нет ни в составе теста, ни в креме. Потому что с его ролью успешно справляется экстракт стевии – растения, которое в 300 раз слаще сахара, но в то же время содержит ноль калорий.

Достоинства стевии не ограничиваются отсутствием калорий и повышенной сладостью. Это природный консервант, способный не менять свои свойства на протяжении многих лет, и полезный продукт. Стевия помогает контролировать уровень глюкозы в крови, не вызывает резких скачков сахара и благотворно действует на работу желудочно-кишечного тракта.

Песочное тесто – один из оптимальных вариантов для замены сахара на стевию. Что и доказали технологи Барановичского хлебозавода филиала ОАО «Берестейский

пекарь», разработавшие пирожное «ЛАЙТ». Более того, экстракт стевии использован в качестве подсластителя и в обоих видах крема – сливочном и сметанном.

Они различаются между собой и по составу крема, и внешне: пирожное «ЛАЙТ» со сливочным кремом сверху посыпано кокосовой стружкой, а со сметанным – кусочками сушеной клюквы. Конечно, и вкус у каждого свой, уникальный.

Сладкое продолжение темы здоровья

Производитель, представляя новинку, подчеркивает, что пирожные «ЛАЙТ» – это не просто лакомство, а мучное кондитерское изделие диетического профилактического питания. То есть его можно употреблять тем, кто соблюдает диету, у кого сахарный диабет (в этом случае – после согласования с врачом).

Тренды здорового образа жизни Барановичский хлебозавод филиал ОАО «Берестейский пекарь» подметил давно. И пирожные «ЛАЙТ» – это, можно сказать, сладкое продолжение темы. В линейке хлебной продукции у него есть несколько сортов диетического хлеба, зернового. Предприятие было удостоено золотых медалей Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2021» в рамках выставки «Продэкспо» за хлеб «Граф» с семенами подсолнечника и «Вегипан» зерновой.

У пирожных «ЛАЙТ» есть все шансы пополнить ряды любимых лакомств сладкоежек. Причем как тех, кто должен отказаться от сахара по состоянию здоровья, так и здоровых людей, которые следят за своим питанием и думают о будущем.

**По вопросам приобретения пирожных «Лайт»
и другой вкусной и полезной продукции
Барановичского хлебозавода филиала ОАО
«Берестейский пекарь» звоните по телефонам:
8 0(163) 47-23-54, 64-94-89.**

**E-mail: barhleb@mail.ru, baranovich@bhp.by
www.barhleb.by**

УНП 200272451