



“KICSI GESZTENYE” - ÍZLETES ORSZÁGTORTA HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL

A szegedi A Cappella Cukrászda hozzáadott cukor nélkül készült alkotása nyerte idén a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, amelyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdet meg. A „Kicsi Gesztenye” győzelmét az Országházban jelentették be a Magyarország Tortájával és az augusztus 20-i ünnepi programok ismertetésével együtt. Magyarország Tortája a „Boldogasszony csipkéje” lett, melyet a Tóth Cukrászda készített. A két győztes tortát a nagyközönség először augusztus 18-án, 19-én és 20-án, Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján kóstolhatja majd meg.

A nyolcadik alkalommal megrendezett Magyarország Cukormentes Tortája versenyre az ország bármely cukrászdája és vendéglátó egysége nevezhetett. A cukrászok a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanalyistát használták fel tortáik elkészítéséhez.

Az idei győztes a „Kicsi Gesztenye” lett, melyet a szegedi A Cappella Cukrászda aranykoszorús cukrászmestere, **Gyuris László és csapata készített**. A sütemény nem tartalmaz hozzáadott cukrot és gabonalisztet. Ízvilágát a gesztenye alapozza meg, melyet a kellemesen savanykás áfonya és a mogyorós ropogós teszi teljessé. A kreáció tetejét cukormentes tejszokoládé borítja, amit koronaszerűen vesznek körbe a csokoládé ívek. Így a torta a harmonikus, egyedi ízei mellé elegáns küllemet is kapott. A hozzáadott cukor nélkül készült „Kicsi Gesztenye” a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége számításai alapján **szeletenként csupán 14,9 g szénhidrátot és 204 kcal-t tartalmaz**, így a **cukorbeteg számára jó választás** lehet, de mindazoknak ajánljuk, akik ügyelnek arra, milyen összetevőket tartalmaz, amit elfogyasztanak. A torta laboratóriumi vizsgálatait a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratórium végezte.

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány célja a versennyel az, hogy felhívja a cukrászok figyelmét a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető, hozzáadott cukrot nem tartalmazó sütemények iránti növekvő igényre.

A Magyarország Tortája idén a „**Boldogasszony csipkéje**” lett, melyet a **dunaföldvári Tóth Cukrászda** cukrásza, Tóth Norbert alkotott meg. A két győztes édességet augusztus 18-tól az ország számos cukrászdájában árúsítják, de augusztus 18-án, 19-én és 20-án a Magyar Ízek Utcáján is megkóstolhatja bárki a Várkert Bazárnál, ahol a Magyarország Cukormentes Tortája verseny főtámogatójának, a 77 Elektronika Kft. közreműködésével idén is lehetőség lesz ingyenes vércukormérésre.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztes cukrásza egy wellness hétvégét nyert. A magyar fejlesztésű Dcont® vércukormérő készülékeket gyártó 77 Elektronika Kft., mely a programot kezdetektől támogatja, **különdíjat** ajánlott fel a Tímár Panzió és Étterem számára a „**Körös-menti Egres**” elnevezésű tortáért. A cukrász az innovatív technológia mellett olyan összetevők párosításával nyerte el a zsűri tetszését, mint a hajdinaliszt, a bodzavirág és a gyömbér.

Elindult a hobbicukrászok versenye

A Magyarország Cukormentes Tortája program részeként az Egy Csepp Figyelem Alapítvány meghirdette a Magyarország Cukormentes Tortája háziversenyt is, melyre nem szakképzett cukrászok nevezhetnek minden évben házisütésű tortáikkal. A fődíj egy Beurer HealthManager csomag. A Dcont® okos vércukormérők hazai fejlesztője és gyártója, a 77 Elektronika Kft. különdíját a legkreatívabb recept megalkotója kapja. Annak a tortának a készítője, aki valamely gyógynövény felhasználásával sütötte meg színvonalas édességét, a Diabess-Györgytea ajándékcsomagját viheti haza. Nevezés szeptember 15-ig!

További információk: www.magyarorszagcukormentestortajaverseny.hu

Sajtókapcsolatok: Tamás Dorka – tamas.dorka@chello.hu - 30 474 5592

Kommunikáció: Gémes Renáta – diabetes@egycseppfigyelem.hu – 30 249 6288

