



Pöttyös Panni – ez a legfinomabb hozzáadott cukor nélkül készült torta idén!

Budapest, 2017. augusztus 10. – Varga Margit cukrász hozzáadott cukor nélkül készült tortája nyerte a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, amelyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdet meg. A Pöttyös Panni győzelmét az Országházban jelentették be a Magyarország Tortájával és az augusztus 20-i ünnepi programok ismertetésével együtt. A Magyarország Tortája idén a Balatoni Habos Mogyoró lett, amit Vaslóczki Orsolya készített. A két győztes tortát a nagyközönség először augusztus 19-én és 20-án, Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján kóstolhatja meg.

Idén hatodik alkalommal írta ki az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, melyre az ország bármely cukrászdája és vendéglátó egysége nevezhetett. A cukrászok a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistából válogathattak. A verseny győztese a **Pöttyös Panni** lett, melyet a budapesti **Zazzi Cukrászda** alkotott meg. A torta nem tartalmaz hozzáadott cukrot és fehér lisztet, az üde málna mousse kellemesen savanykás ízét finoman kiegészíti a szilva réteg édessége. Ugyanakkor a szilva jól harmonizál a mákos piskótával is, amelyben a mák intenzív ízét a mandulaliszt teszi selymesebbé. Vidámságot, könnyedséget sugároz, melyet a tetején található pöttyök is kiemelnek. A cukrászt a névadáskor ezek a díszek ihlették meg. A **Pöttyös Panni** alacsony szénhidrát-tartalmú, a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető könnyű finomság melyet bátran fogyaszthatnak a cukorbeteg is. A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége számításai alapján egy szelet torta **6 g szénhidrátot** és **167 kcal-t tartalmaz**. A vizsgálatokat 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 **Balatoni Habos Mogyoró**, melyet a budapesti Horváth Cukrászda Kft. alatt futó SUGAR! Design Cukrászda cukrásza, Vaslóczki Orsolya készített, aki korábban a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt is megnyerte. A tortákat **augusztus 19-től** az ország számos cukrászdájában árúsítják, de augusztus 19-én és 20-án a **Magyar Ízek Utcáján** is megkóstolhatja a nagyközönség a Várkert Bazárnál, ahol a Magyarország Cukormentes Tortája verseny főtámogatójának, a 77 Elektronika Kft.-nek köszönhetően idén is lehetőség lesz ingyenes vércukormérésre az Egy Csepp Figyelem Alapítvány sátraiban.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztes cukrásza egy Kenwood professzionális robotgépet nyert. A magyar fejlesztésű Dcont® vércukormérő készülékeket gyártó 77 Elektronika Kft. különdíját a Frer Cukrászda érdemelte ki a Málnás passióval. Idén az Egy Csepp Figyelem Alapítvány különdíjasa a Homok aranya a Horváth Cukrászdtól és az Édességlabor tortája, a Kócos kajsi lett. A négy díjazott torta nem csak a cukorbetegek választása lehet, mindenkinek ajánljuk, aki ügyel rá, milyen összetevőket tartalmaz, amit elfogyaszt.

Elindult a hobbicukrászok versenye, a Magyarország Cukormentes Tortája háziverseny, melyet a Magyarország Cukormentes Tortája program részeként az Egy Csepp Figyelem Alapítvány nem szakképzett cukrászok részére rendez minden évben. A fődíj egy Kenwood robotgép, de két különdíj is gazdára talál: a Dcont® okos vércukormérők hazai fejlesztője és gyártója, a 77 Elektronika Kft. ajándéksomagja, valamint egy Business Lunch utalvány 2 fő részére a Radisson Blu Béke Hotel, Budapest felajánlásából. **Nevezés szeptember 18-ig!** További információ és képek a Magyarország Cukormentes Tortája versenyről: www.magyarorszagcukormentestortajaverseny.hu

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

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