

PROTEIN BAKE MIX

EDIZIONE LIMITATA



Informazioni nutrizionali

Una porzione: 24 g Porzioni per contenitore: 20						
	Per 100 g	% CR**	Per 1 porzione se preparato con latte parzialmente scremato*	% CR**	Per 1 porzione se preparato con acqua*	% CR**
Energia	1680 kJ 400 kcal	-	466 kJ 111 kcal	-	403 kJ 96 kcal	-
Grassi	9,0 g	-	2,7 g	-	2,2 g	-
di cui:	-	-	-	-	-	-
acidi grassi saturi	3,6 g	-	1,2 g	-	0,9 g	-
acidi grassi monoinsaturi	3,4 g	-	0,9 g	-	0,8 g	-
acidi grassi polinsaturi	1,9 g	-	0,5 g	-	0,5 g	-
Carboidrati	33 g	-	9 g	-	8 g	-
di cui: zuccheri	2,6 g	-	2,1 g	-	0,6 g	-
Fibre	7,0 g	-	1,7 g	-	1,7 g	-
Proteine	44 g	-	11 g	-	10 g	-
Sale	2,1 g	-	0,6 g	-	0,5 g	-
MINERALI						
Potassio	1358 mg	68 %	374 mg	19%	326 mg	16%
Calcio	276 mg	35%	103 mg	13%	66,2 mg	8%
Fosforo	1042 mg	149%	278 mg	40%	250 mg	36%
Manganese	0,79 mg	40%	0,19 mg	10%	0,19 mg	9%
Selenio	27 µg	49%	6,5 µg	12%	6,5 µg	12%
Molibdeno	67 µg	133%	17 µg	35%	16 µg	32%

* Per 1 pancake pronto da consumare (ca. 48 g)

** Consumi di riferimento

Contiene naturalmente zuccheri

COD. 200K

Ingredienti:

proteine concentrate di siero del **latte**, farina di **avena** senza glutine, **uovo** intero in polvere, caseinato di calcio (**latte**), polvere lievitante (agenti lievitanti (difosfato disodico, idrogenocarbonato di potassio), farina di riso), destrine di **grano** senza glutine.

Gli ingredienti allergenici sono stati evidenziati in **grassetto**.

Il Protein Bake Mix edizione limitata è un ingrediente ideale per creare spuntini da forno semplici e nutrienti.

Gusto neutro, il Protein Bake Mix è versatile e può essere usato in ricette dolci o salate. A base di una miscela di ingredienti di alta qualità, tra cui proteine del siero di latte per una consistenza leggera e soffice, questo preparato è un'opzione intelligente per aggiungere tanta nutrizione alle tue ricette preferite.

PROPRIETÀ PRINCIPALI

- Un modo nutriente per preparare spuntini dolci e salati
- Tante ricette disponibili tramite il QR code in etichetta
- Ricco di proteine
- Fonte di fibre
- Contiene minerali
- Senza glutine
- Indicato per i vegetariani
- Versatile, rapido e semplice da usare
- Non contiene zuccheri aggiunti né coloranti, aromi o edulcoranti artificiali

MODALITÀ D'USO

- Per preparare un pancake nutriente, preriscalda una padella antiaderente a fuoco basso.
- Mescola 24 g (2 cucchiaini dosatori) di Protein Bake Mix con 30 ml (2 cucchiaini) di latte parzialmente scremato (1,5 % di grassi) o 30 ml (2 cucchiaini) di acqua
- Versa al centro della padella la pastella ottenuta e stendila fino allo spessore desiderato.
- Cuoci a fuoco basso per 2-3 minuti fino a quando la parte inferiore è dorata, quindi gira il pancake e ripeti anche per l'altro lato.

Scansiona il QR code
per scoprire stuzzicanti
ricette con il Protein
Bake Mix.

