

IL *PROTEICO*

Il kit **PROTEICO** è composto da:

- 1 ESPOSITORE DA BANCO
- 50 OPUSCOLI
- 100 FASCETTE
- 100 ETICHETTE ADESIVE



Espositore da banco



Opuscolo



IL PROTEICO

Gusta il pane ricco di bontà e benessere.

- Preparato con sapienza artigianale, **IL PROTEICO** è il pane ideale per chi fa sport e per chi cerca il giusto equilibrio fra gusto e benessere
- è a tasso ridotto di carboidrati rispetto a un pane comune
- è fatto con ingredienti naturali di alta qualità e mantiene intatto il piacere dell'ottimo pane fresco
- è preparato con farine germinate che offrono numerosi benefici nutrizionali: il loro valore di proteine, carboidrati, vitamine, sali minerali e fibre è più alto rispetto alle farine tradizionali

Alto contenuto di proteine e fibre
Tasso ridotto di carboidrati*

- non è solo buonissimo, ma anche versatile: è un pane ideale per chi segue **diete dissociate** e si sposa perfettamente con **alimenti proteici** quali formaggio, affettati, uova o carne
- è idoneo a un'alimentazione **vegana**.

Provalo subito: non lo lascerai più!

* Rispetto a un pane comune (farina di grano tenero) realizzato con la stessa ricetta.

IL PROTEICO

INGREDIENTI
Acqua, farina di grano tenero Tipo 1, grits di soia, glutine di frumento, farina di soia, semi di lino, farina integrale di frumento, farina di semi di lino sgrassata, farine germinate (frumento, mais, miglio, farro, semi di lino, erba medica, piselli, lenticchie), semi di girasole, semi di sesamo, lievito, sale, farina di segale maltata, lievito madre di segale essiccato, proteine da soia, enzimi.
Decorazione: focchi di avena.
Può contenere: uova, latte e noci.

Il pane Proteico contiene in media per 100 g:

Valori medi	per 100 g	% AR* per 100 g
Kcal/KJ	297/1241	15%
Grassi	12,7	16%
di cui saturi	2,0	10%
Carboidrati	16,9	7%
di cui zuccheri	2,3	3%
Proteine	24,7	49%
Fibre	8	
Sale	1,84	31%

AR* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)

Fascetta + etichetta



Fascetta + etichetta

