



# IL **PROTEICO**

Pane ad alto contenuto di proteine  
e fibre con tasso ridotto di carboidrati\*

Il **kit** punto vendita

Il **kit** è composto da:

**1**

espositore da banco

**50**

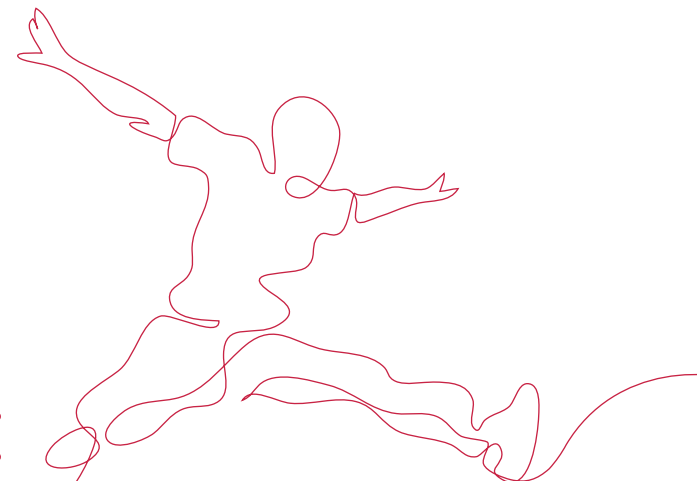
opuscoli

**100**

fascette

**100**

etichette adesive



## IL PROTEICO

Pane ad alto contenuto di proteine  
e fibre con tasso ridotto di carboidrati\*

### INGREDIENTI

Acqua, farina di grano tenero Tipo 1, grits di soia, glutine (grano), farina di soia, semi di lino, farina integrale di grano tenero, farina di semi di lino sgrassata, farine germinate (grano, mais, miglio, farro, semi di lino, erba medica, piselli, lenticchie), semi di girasole, semi di sesamo, sale, farina di segale maltata, lievito madre essiccato (segale), proteine da soia, enzimi.

Decorazione: fiocchi di avena.

Può contenere uova, latte, noci e senape.

IL PANE PROTEICO CONTIENE IN MEDIA per 100g

| Valori medi     | per 100g | %AR* per 100g |
|-----------------|----------|---------------|
| Kcal/KJ         | 297/1241 | 15%           |
| Grassi          | 12,7     | 18%           |
| 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)



Provalo subito, non lo lascerai più!

## IL PROTEICO

Pane ad alto contenuto di proteine  
e fibre con tasso ridotto di carboidrati\*



Gusta il  
**PANE RICCO  
DI BONTÀ E  
BENESSERE.**

\*Tasso ridotto di carboidrati rispetto  
a un pane comune (farina di grano  
tenero) realizzato con la stessa ricetta.

Il pane ideale  
PER CHI FA **SPORT**  
e cerca il giusto equilibrio  
FRA **GUSTO**  
E **BENESSERE**



- A tasso ridotto di carboidrati rispetto a un pane comune.
- Fatto con ingredienti naturali di alta qualità, mantiene intatto il piacere del pane fresco.
- Preparato con farine germinate ricche di benefici nutrizionali: il loro valore di proteine, carboidrati, vitamine, sali minerali e fibre è più alto rispetto alle farine tradizionali.
- Buonissimo e versatile, è ideale per chi segue diete dissociate e si sposa perfettamente con alimenti proteici quali formaggio, affettati, uova o carne.
- Idoneo a un'alimentazione vegana.

IL  
**PROTEICO**







# IL **PROTEICO**

Richiedi il ***kit***

***per il tuo punto vendita***  
al tuo distributore di fiducia