








# INDICAZIONI CONSENTITE SUL PRODOTTO

## PROTEIN BAKE MIX

### INDICAZIONI PRINCIPALI

-  **Ricco di proteine**
-  **Fonte di fibre**
-  **Senza glutine**
-  **Adatto ai vegetariani**
-  **Contiene minerali**
-  **Senza zuccheri aggiunti**
-  **Senza coloranti, aromi o edulcoranti artificiali**



Cod.: 528K

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

Grazie al suo 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.

### INDICAZIONI SU VITAMINE E MINERALI

#### IL CALCIO CONTRIBUISCE:

- Alla normale funzione muscolare
- Al mantenimento di ossa normali
- Alla normale funzione degli enzimi digestivi

#### IL POTASSIO CONTRIBUISCE:

- Al normale funzionamento del sistema nervoso
- Alla normale funzione muscolare
- Al mantenimento di una normale pressione sanguigna

#### IL MANGANESE CONTRIBUISCE:

- Al mantenimento di ossa normali
- Al normale metabolismo energetico
- Alla normale formazione di tessuti connettivi
- Alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo

#### IL SELENIO CONTRIBUISCE:

- Al mantenimento di capelli e unghie normali
- Alla normale funzione del sistema immunitario
- Alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo

#### IL FOSFORO CONTRIBUISCE:

- Al normale metabolismo energetico
- Al mantenimento di ossa normali

#### IL MOLIBDENO CONTRIBUISCE:

- Al normale metabolismo degli aminoacidi solforati

### MODALITÀ D'USO

- Per preparare un pancake nutriente, preriscalda una padella antiaderente a fuoco basso.
- Mescola 24 g (3 cucchiaini oppure 2 misurini da 28cc del cucchiaino dosatore multiuso) 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.

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

