

Chleb ekologiczny 65g

Wysokobiałkowa, niskowęglowodanowa mieszanka chlebowa wyprodukowana metodami ekologicznymi.
Produkt nie zaburza ketozy.

Zawartość	100g	65g	%TEI
Energia (kcal)	248	161	
Energia (kJ)	1037	674	
Białko (g)	29,8	19,37	48%
Węglowodany (g)	4,4	2,86	7%
Cukry (g)	2,7	1,755	
Tłuszcze (g)	9,57	6,221	35%
Nasycone kwasy tłuszczowe (g)	0,75	0,488	
Błonnik (g)	12,7	8,255	
Sól (g)	2	1,3	

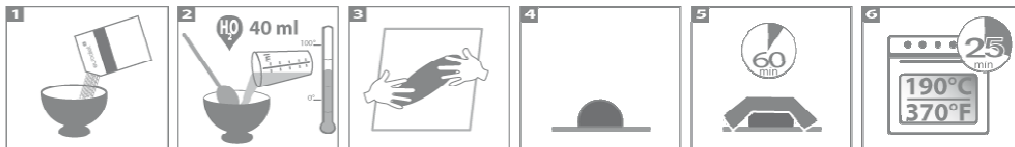
Składniki: gluten pszenny *, mąka migdałowa *, mąka lniana *, sezam *, mąka żytnia *, ziarna słonecznika *, orkisz*, otręby pszenne*, kieciki pszenicy *, sól, drożdże
* wyprodukowane ekologicznie

% TEI - % energii całkowitej

Najlepiej spożyć przed: data na opakowaniu.

Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu z dala od światła. Chleb owinięty w ręcznik utrzymuje świeżość przez 3 dni w temperaturze pokojowej i do 5 dni w lodówce. Zalecane jest spożycie 1,5 do 2 litrów wody dziennie.

Sposób użycia:



Producent: Protein System S.A., Luksemburg
www.eurodiet.com

Importer: EURO-MED Marcin Mandryk
ul. Berberysowa 9 20-136 Lublin
Tel. 607260843, fax 81 7482045
www.eurodieta.pl
info@eurodieta.pl



PL-EKO-01

euromed
www.eurodieta.pl


www.euro-med.pl
dr Marcin Mandryk