

FICHA DE ALEGACIONES

MEZCLA CON PROTEÍNAS

PARA COCINAR

EDICIÓN LIMITADA

ALEGACIONES PRINCIPALES



Alto contenido de proteínas



Fuente de fibra



Sin gluten



Apta para vegetarianos



Contiene minerales



Sin azúcares añadidos



No contiene colorantes, aromas ni edulcorantes artificiales



La edición limitada de la Mezcla con Proteínas para Cocinar es el perfecto ingrediente para elaborar recetas sencillas y nutritivas.

Con sabor neutro, la Mezcla con Proteínas para Cocinar es tan versátil que puede ser utilizada para recetas dulces o saladas. Elaborado con una mezcla de ingredientes de alta calidad, que incluye proteínas de suero de leche para una textura ligera y esponjosa, este preparado para mezclar es perfecto para añadir a tus recetas favoritas.

Escanea el código QR para más recetas con la Mezcla con Proteínas para Cocinar.



MODO DE EMPLEO

- Para elaborar una tortita nutritiva, precalentar una sartén antiadherente a fuego lento.
- Mezclar 24 g (2 cucharadas) de la Mezcla con Proteínas para Cocinar con 30 ml (2 cucharadas) de leche semidesnatada (1,5 % grasa) o 30 ml (2 cucharadas) de agua.
- Una vez combinado, verter la masa en el centro de la sartén y extender hasta conseguir el grosor deseado.
- Cocinar a fuego lento durante 2-3 minutos hasta que esté dorada, luego dar la vuelta y repetir este paso en el otro lado.

ALEGACIONES SOBRE VITAMINAS Y MINERALES

EL CALCIO:

- Contribuye al funcionamiento normal de los músculos
- Es necesario para el mantenimiento de los huesos en condiciones normales

EL POTASIO CONTRIBUYE:

- Al funcionamiento normal del sistema nervioso
- Al funcionamiento normal de los músculos
- Al mantenimiento de la tensión arterial normal

EL MANGANESO CONTRIBUYE:

- Al metabolismo energético normal
- A la formación normal del tejido conectivo
- A la protección de las células frente al daño oxidativo

EL SELENIO CONTRIBUYE:

- Al mantenimiento de cabello y uñas en condiciones normales
- Al funcionamiento normal del sistema inmunitario
- A la protección de las células frente al daño oxidativo

EL FÓSFORO CONTRIBUYE:

- Al metabolismo energético normal
- Al mantenimiento de los huesos en condiciones normales

EL MOLIBDENO CONTRIBUYE:

- Al metabolismo normal de los aminoácidos azufrados