

20 mm
327 mm
17 mm

Barcode
Print Area
Barcode

15 mm
296 mm
15 mm

← Overlap 15. mm →
← Overlap 15. mm →

LPM00134 W: 327mm XH: 154mm

La Préparation protéinée à cuisiner est idéale pour concocter des encas simples et nutritifs. La saveur neutre de la Préparation protéinée à cuisiner la rend polyvalente et permet de réaliser des recettes aussi bien sucrées que salées. Élaboré à partir d'un mélange d'ingrédients de haute qualité, dont des protéines de lactosérum (whey) pour une texture légère et moelleuse, ce produit prêt à mélanger est un choix judicieux pour apporter une bonne nutrition à vos recettes préférées. La Préparation protéinée à cuisiner est également riche en protéines et contient des minéraux essentiels ainsi que des fibres.

La Préparation protéinée à cuisiner ne contient pas de sucre ajouté, de colorants, d'arômes ou d'édulcorants artificiels, convient aux végétariens et est sans gluten.

CONSEILS D'UTILISATION : pour préparer un pancake nutritif, préchauffer une poêle antiadhésive à feu doux. Mélanger 24 g (2 cuillères) de Préparation protéinée à cuisiner avec 30 ml (2 cuillères à soupe) de lait demi-écrémé (1,5 % de matières grasses) ou 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Une fois mélangée, verser la pâte au centre de la poêle et l'étaler en fonction de l'épaisseur désirée. Cuire à feu doux pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que le pancake soit doré, le retourner puis répéter cette étape sur l'autre face. Pour plus de délicieuses recettes avec la Préparation protéinée à cuisiner, flashez simplement le code QR ci-dessous.

À conserver avec le couvercle refermé dans un endroit frais et sec.

Garantie du consommateur : satisfait sous 30 jours ou remboursé par votre Distributeur Indépendant Herbalife Nutrition. Ce produit de composition exclusive ne peut être obtenu qu'après des Distributeurs Indépendants Herbalife Nutrition.

À consommer de préférence avant le / numéro de lot : voir au-dessous de la boîte

POIDS NET : 480 g



Scannez pour plus de recettes
Scan voor recepten

Protéine Bakmix is ideaal voor het maken van eenvoudige en voedzame tussendoortjes. Door de neutrale smaak is Proteïne Bakmix veelzijdig en kan het zowel in zoete als hartige recepten worden gebruikt. Dit kant-en-klare product is gemaakt met een mix van hoogwaardige ingrediënten, waaronder wei-eiwit voor een lichte en luchtige textuur. Het is de slimme keuze om goede voeding toe te voegen aan je favoriete recepten. Proteïne Bakmix is rijk aan eiwitten en bevat belangrijke mineralen en vezels. Proteïne Bakmix bevat geen toegevoegde suikers, geen kunstmatige kleur-, smaak- of zoetstoffen, is geschikt voor vegetariërs en glutenvrij.

AANBEVOLEN GEBRUIK: om een voedzame pannenkoek te maken, verwarm je een pan met antiaanbaklaag voor op laag vuur. Meng 24 g (2 maatscheppen) Proteïne Bakmix met 30 ml (2 eetlepels) halfvolle melk (1,5 % vet) of 30 ml (2 eetlepels) water. Giet het beslag, na het mengen, in het midden van de pan en spreid de pannenkoek uit tot de gewenste dikte. Bak de pannenkoek 2-3 minuten op een laag vuurtje tot de onderkant goudbruin is. Draai de pannenkoek om en herhaal deze stap voor de tweede kant. Voor meer lekkere recepten met Proteïne Bakmix, scan je de QR code hierboven.

Met gesloten deksel bewaren op een koele, droge plaats.

Consumentengarantie: tevreden binnen 30 dagen of terugbetaling door je Onafhankelijk Herbalife Nutrition Distributeur. Dit product is exclusief verkrijgbaar bij je Onafhankelijk Herbalife Nutrition Distributeur.

Ten minste houdbaar tot / partijnummer: zie bodem verpakking

NETTOGEWICHT: 480 g



ÉDITION LIMITÉE

LIMITED EDITION

Préparation protéinée à cuisiner

Proteïne Bakmix



GF

Convient aux végétariens

Geschikt voor vegetariërs

SANS SUCRES AJOUTÉS

ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS

SUGGESTION DE PRÉSENTATION SERVEURSUGGESTIE

Informations nutritionnelles

Voedingswaarde-informatie

Portion : 24 g Portiegrootte: 24 g
Portions par boîte : 20 Porties per pot: 20

	Pour 100 g Per 100 g	Par portion avec du lait demi-écrémé* Per 1 portion met halfvolle melk*	Par portion avec de l'eau* Per 1 portion met water*
Énergie • Energie	1680 kJ 400 kcal	466 kJ 111 kcal	403 kJ 96 kcal
Matières grasses • Vetten	9,0 g	2,7 g	2,2 g
dont : • waarvan:			
acides gras saturés • verzadigde vetzuren	3,6 g	1,2 g	0,9 g
acides gras mono-insaturés • enkelvoudig onverzadigde vetzuren	3,4 g	0,9 g	0,8 g
acides gras polyinsaturés • meervoudig onverzadigde vetzuren	1,9 g	0,5 g	0,5 g
Glucides • Koolhydraten	33 g	9 g	8 g
dont : • waarvan:			
sucres • suikers	2,6 g	2,1 g	0,6 g
Fibres alimentaires • Vezels	7,0 g	1,7 g	1,7 g
Protéines • Eiwitten	44 g	11 g	10 g
Sel • Zout	2,1 g	0,6 g	0,5 g

MINÉRAUX • MINERALEN	% AR** % RI**	% AR** % RI**	% AR** % RI**
Potassium • Kalium	1358 mg... 68 %	374 mg... 19 %	326 mg... 16 %
Calcium • Calcium	276 mg... 35 %	103 mg... 13 %	66,2 mg... 8 %
Phosphore • Fosfor	1042 mg... 149 %	278 mg... 40 %	250 mg... 36 %
Manganèse • Mangaan	0,79 mg... 40 %	0,19 mg... 10 %	0,19 mg... 9 %
Sélénium • Selenium	27 µg... 49 %	6,5 µg... 12 %	6,5 µg... 12 %
Molybdène • Molybdeen	67 µg... 133 %	17 µg... 35 %	16 µg... 32 %

* Par portion de pancake cuisiné (env. 48 g) • Per 1 bereide pannenkoek (ongeveer 48 g)

** Apports de référence • Referentie-innames

Contient des sucres naturellement présents • Dit product bevat van nature aanwezige suikers

INGRÉDIENTS : concentré de protéines de lactosérum (lait), farine d'avoine complète sans gluten, poudre d'œuf entier, caséinate de calcium (lait), levure chimique (poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de potassium), farine de riz), dextrine de blé sans gluten. Conseil : pour les allergènes, voir les ingrédients en gras.

INGRÉDIENTEN : weiproteïne concentraat (melk), glutenvrije volkoren havermeel, heeleipoeder, calciumcaseinaat (melk), bakpoeder (rijsmiddel (dinatriumdifosfaat, kaliumwaterstofcarbonaat), rijstbloem), glutenvrije tarwe dextrine. Allergie advies: voor allergenen, zie ingrediënten dikgedrukt.

Distribué par • Gedistribueerd door :
HERBALIFE INTERNATIONAL LUXEMBOURG S.à R.L.
16 Avenue de la Gare, L-1610 Luxembourg




©2022 HERBALIFE NUTRITION