✓ only 2,5 g carbohydrates* ✓ high protein 11,8 g* ✓ great taste

Serviervorschlag

JabuVit

PROTEIN

Low Carb Bread

low in sugar

Ⓓ **Zubereitung:** Die Backmischung mit 330 ml lauwarmem Wasser ca. 2 Minuten per Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus diesem Teig einen Brotlaib oder Brötchen formen, in eine gefettete Kastenform geben oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Tuch abdecken. Für ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und in der Zwischenzeit den Ofen vorheizen. Danach bei 220°C (Umluft) für ca. 45-50 Minuten backen.

Zutaten: Weizenkleber (54%), **Mandel**mehl, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Trockenhefe, Gewürze, Trennmittel (Siliciumdioxid).

Backmischung zur Herstellung eines Brotes mit hohem Eiweiß- und geringem Zuckergehalt.

Nährwertangaben	pro 100 g**	1 Stück*
Energie	1277 kJ 305 kcal	447 kJ 107 kcal
Fett - davon ges. Fettsäuren	15 g 1,5 g	5,3 g 0,5 g
Kohlenhydrate - davon Zucker	7 g 1,5 g	2,5 g 0,5 g
Ballaststoffe	3,7 g	1,3 g
Eiweiß	33,8 g	11,8 g
Salz	1,6 g	0,6 g

**bezogen auf das Fertigprodukt
*1 Scheibe entspricht dem Standardwert von 35g

Ungeöffnet, kühl und trocken aufbewahrt, mindestens haltbar bis Ende/ Los-Nr.: siehe Aufdruck. Nach dem Öffnen schnell aufbrauchen. Vor direkter Wärme und Lichteinstrahlung schützen.

4 250350 518564

Exklusiv hergestellt für und Vertrieb durch:
Body Attack GmbH & Co. KG, Waldhofstr. 19,
25474 Ellerbek, www.body-attack.com

Inhalt/ Content/ Contenu: e 360 g

1 Portion/ 1 serving/ 1 portion

Hergestellt in Deutschland/ Made in Germany

PZN: 11336186 7484

Ⓖ **Preparation:** Mix the baking mixture with 330 ml warm water by hand for about 2 min. Form the dough either into a bread loaf or small rolls, place into a greased loaf pan or onto a baking tray lined with baking paper and cover it with a kitchen towel. Allow the dough to rise in a warm place for about 45 min. and preheat oven. Then bake for about 45-50 minutes at 220°C (circulating air).

Ingredients: Wheat gluten (54%), **Almond** flour, Linseed, Sunflower seeds, Table salt, Dried yeast, Spices, Separating agent (Silicon dioxide).

Baking mixture for the production of bread with a high protein content and low in sugar.

If kept unopened in a cool, dry place, best before end of/Lot no.: see print. Once opened, use up quickly. Keep away from direct heat and light.

Ⓕ **Préparation:** Travailler le mélange avec 330 ml d'eau tiède à la main durant env. 2 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former de cette pâte un pain ou des petits pains, placer dans un moule à cake graissé ou sur une plaque garnie de papier sulfurisé et couvrir avec un linge. Laisser monter durant env. 45 minutes à un endroit chaud et préchauffer le four durant ce temps. Ensuite cuire à 220 °C (à air pulsé) durant env. 45-50 minutes.

Ingrédients: Gluten de **blé** (54%), Poudre d'**amandes**, graines de lin, graines de tournesol, Sel de cuisine, épices, anti-agglomérant (dioxyde de silicium).

Mélange pour la préparation d'un pain avec un taux de protéines élevé et un taux de sucre faible.

À conserver non ouvert, au frais et au sec de préférence avant fin/n° de lot: voir impression. Usage unique directement après l'ouverture. Protéger de la chaleur directe et du rayonnement solaire.

Nutrition facts/Valeur nutritive:	**per 100 g**/par 100 g****	**1 piece*/1 pièce***
Energy/Valeur énergétique	1277 kJ 305 kcal	447 kJ 107 kcal
Fat/Graisse	15 g	5,3 g
- thereof fatty acids/dont acides gras saturés	1,5 g	0,5 g
Carbohydrates/Glucides - thereof sugar/dont sucre	7 g 1,5 g	2,5 g 0,5 g
Dietary fibre/Fibres alimentaires	3,7 g	1,3 g
Protein/Protéine	33,8 g	11,8 g
Salt/Sel	1,6 g	0,6 g

**based on the finished product/en référence au produit fini
*1 slice corresponds to the default value of 35 g/1 pièce correspond à env. 35 g

Exclusively manufactured for and distributed by:
Body Attack GmbH & Co. KG, Waldhofstr. 19,
25474 Ellerbek, www.body-attack.com