474.25

15 | 135 | 95 | 135 | 94.25

Datei-Nr: 71934_02_1
MzM: 474.25 x 398.0 mm
AUSSENANSICHT

398

225

Buon Appetito!

PROTEIN DINKEL PASTA

Body Attack SPORTS NUTRITION

Nährwertangaben/Nutrition facts/Datos nutricionales/Indicazioni nutrizionali/Valeur nutritive/Näringsinformation	pro/per/por/per/par/per 100 g		pro Portion/per serving/por porción/per porzioni/par portion/per portioner (50 g)**	
Brennwert/Energy/Valor calórico/Valore energetico/Valeur énergétique/Brennvärde	1555	kJ	278	kJ
	367	kcal	67	kcal
Fett/Fat/Grasas/Grassi/Graisse/Fett	2,8	g	0,5	g
- davon gesättigte Fettsäuren/thereof fatty acids/de ello ácidos grasos saturados/di cui acidi grassi saturi/dont acides gras saturés/därav mättade Fettsyror	0,6	g	<0,1	g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Carbohidratos/Carboidrati/Glucides/Kolhydrater	70	g	13	g
- davon Zucker/thereof sugar/de ello azúcar/di cui zuccheri/dont sucre/därav Socker	1,5	g	<0,5	g
Eiweiß/Protein/Proteína/Proteine/Proteines/Äggvita	15	g	2,4	g
Salz/Salt/Sal/Sale/Sel/Salt	0,09	g	0,03	g

* bezogen auf 50 g Fertigprodukt ohne Beilagen/based on 50 g of the finished product without garnish/en referencia a 50 g de producto acabado sin guarnición/riferito a 50 g di prodotto finito senza contorni/dans 50 g de produit fini sans garniture/avseende 50 g färdig produkt utan pålägg, se pärtryckl.
**Die Teigwaren enthalten die Proteinquelle Dinkel [pflanzlich] und Hühnerei [tierisch] aus Bodenhaltung/The pasta contains the protein source spelled [vegetable] and free range egg [animal]/La pasta contiene la fuente de proteína deletreada [vegetal] y el huevo de rango libre [animal]/La fonte di pasta che contiene proteine di farro [vegetale] e uova di gallina [animale] in profondità cucciolata/Les pâtes contenant une source de protéines épeautre [végétale] et oeuf de poulet [animal] litière profonde/Pasta innehållande proteinkällan spelt [vegetabilisk] och hönsägg [djur] djupströ.

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

Spelled egg pasta as a natural protein source.**
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.

Pastas de huevo deletreadas como fuente natural de proteínas.**
Sin abrir y almacenado en un lugar fresco y seco, se conserva hasta final de/n.º de lote: ver impresión. Una vez abierto, consumir lo antes posible. Proteger del calor directo y de la exposición a la luz.

Pasta di uova da farro come fonte di proteine naturali.**
Conservare in luogo fresco e asciutto, da consumarsi preferibilmente entro/lotto n.: vedi sovrastampa. Dopo l'apertura consumare al più presto. Proteggere dal calore e dalla luce diretta.

Pâtes aux oeufs épelés en tant que source de protéines naturelles.**
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.

Stavas äggnudlar som en naturlig källa till protein.**
Vid förvaring i oöppnad förpackning, sval och torr, bäst före slutet av/produktserie nr.: se intryck. Måste förbrukas snabbt när förpackningen öppnats. Skyddas mot direkt värme och ljus.

Exklusiv hergestellt für und Vertrieb durch/Exclusively manufactured for and distributed by:
Body Attack Sports Nutrition GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 217-223
22525 Hamburg
www.body-attack.com

MADE IN GERMANY

Inhalt/Content/Contenido/Contenuto/Contenu/Innehåll:
10 Portionen/servings/porciones/porzioni/portions/portioner
℮ 500 g

Zubereitung: 50 g Pasta in 1 Liter leicht kochendes Wasser geben und gelegentlich umrühren. Nach ca. 8-10 Minuten auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
Zutaten: Dinkelgrieß, Frisch**ei** (15%).**

Preparation: Add 50 g of pasta to 1 litre of slightly boiling water and stir occasionally. Cook for approx. 8-10 minutes, place on a strainer and drain.
Ingredients: Spelled semolina, Fresh **egg** (15%).**

Preparación: Añadir 50 g de pasta a 1 litro de agua hirviendo y removiendo de vez en cuando. Cocer durante aprox. 8-10 minutos y dejar escurrir en un colador.
Ingredientes: sémola deletreada, huevo **fresco** (15%).**

Preparazione: Versare 50 g di pasta in 1 litro di acqua bollente, girare di tanto in tanto. Cuocere per circa 8-10 minuti e scarico in un colino.
Ingredienti: semola di farro, **uovo** fresco (15%).**

Préparation: Placer 50 g de pâtes dans 1 litre d'eau bouillante et mélanger de temps en temps. Laisser cuire 8-10 minutes et égouttler dans uns passoire.
Ingrédients: semoule d'épeautre, **oeuf** frais (15%).**

Tillredning: Lägg 50 g pasta i 1 liter kokande vatten, rör om då och då. Koka i ca. 8-10 minuter, och avloppet i ett durkslag.
Ingredienser: Stavat mannagryn, färskt **ägg** (15%).**

9875
4 250350 529171

farb-u.lackfrei

Verdeckt

Body Attack SPORTS NUTRITION

PROTEIN
DINKEL
PASTA

ONLY 13 g CARBS*

OPTIMAL PROTEIN MIX

DINKEL BANDNUDELN

500 g

Serviervorschlag

farb-u.lackfrei

Verdeckt

ZUTATEN FÜR CA. 2 PORTIONEN:

100 g Body Attack Protein Dinkel-Bandnudeln
2 kleine Köpfe Broccoli
60 g Walnüsse
2 EL Olivenöl
2-4 EL dunkler Balsamico-Essig
Gewürze: Salz, schwarzer Pfeffer, Koriander, Zwiebelgranulat

BROCCOLI-WALNUSS-PESTO MIT PROTEIN DINKEL-BANDNUDELN

ZUBEREITUNG:

1. Protein Dinkel Bandnudeln nach Packungsanleitung ca. 8-10 weich kochen.
2. Vom Broccolistrunk die Röschen abschneiden. Danach ins kochende Salzwasser geben und ca. 10 Minuten bei geringer Temperatur weich kochen. Danach auf ein Sieb zum Abtropfen geben.
3. Mit einem Pürierstab den gekochten Broccoli zusammen mit Walnüssen, dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig zerkleinern. Würzen und anschließend mit den Dinkel-Bandnudeln servieren.

Verdeckt