

Buon appetito!

Low in Sugar
Protein 18%
FITNESS PROTEIN CAKE
CHOCOLATE

Body Attack
SPORTS NUTRITION

Body Attack
SPORTS NUTRITION
FITNESS PROTEIN CHOCOLATE BAKING MIXTURE with ALMOND FLOUR and COCOA POWDER

Backmischung mit Süßungsmitteln zur Zubereitung eines Kuchens mit Schoko-Geschmack geeignet für eine proteinreiche und zuckerarme Ernährung.
Zutaten: Mandelmehl (28,2%), Weizenweiss (22,2%), Mais-Dextrin, Mandelgrieß (15%), stark entöltetes Kakaopulver (10%), Backtriebmittel (Natriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Aroma, Trennmittel (Siliciumdioxid, Dicalciumphosphat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Süßungsmittel (Acesulfam K, Sucralose, Saccharin).
Ungeöffnet, kühl und trocken aufbewahrt, mindestens haltbar bis Ende/Los-Nr.: siehe Aufdruck.
Nach dem Öffnen schnell aufbrauchen. Vor direkter Wärme und Lichteinstrahlung schützen.

Baking mix with sweeteners for a chocolate-flavoured cake suitable for a high-protein and low-sugar diet.
Ingredients: Almond flour (28.2%), Wheat protein (22.2%), Cornflour, Almond semolina (15%), Strongly deoiled cocoa powder (10%), Baking agent (Sodium phosphate, Sodium hydrogen carbonate), Flavouring, Separating agent (Silicon dioxide, Dicalcium phosphate), Thickening agent (Guar gum, Carob bean gum, Xanthan), Sweetener (Acesulfame K, Sucralose, Saccharin).

Preparado con edulcorantes para elaborar un bizcocho con sabor a chocolate ideal para una alimentación rica en proteínas y baja en azúcares.
Ingredientes: Harina de almendras (28,2%), albúmina de trigo (22,2%), dextrina de maíz, sémola de almendra (15%), cacao en polvo desaceitado (10%), gasificantes (fosfato de sodio, bicarbonato de sodio), aroma, agente separador (dióxido de silicio, fosfato dicálcico), agente espesante (harina de semillas de guar, harina de semillas de algar, goma xantana), edulcorante (acesulfame K, sucralosa, sacarina). Sin abrir y almacenado en un lugar fresco y seco, se conserva hasta final de lote: ver impresión.
Una vez abierto, consumir lo antes posible. Proteger del calor directo y de la exposición a la luz.

Nährwertangaben / Nutrition facts / Datos nutricionales

	pro/por/por 100 g***	1 Stück/piece/unidad** 50g
Brennwert/Energy/Valor calórico	1345 kJ / 324 kcal	672 kJ / 162 kcal
Fett/Fat/Grasas	23,9 g	11,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren/hereof fatty acids/de ello ácidos grasos saturados	2,9 g	1,5 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Carbohidratos	4,9 g	2,5 g
- davon Zucker/thereof sugar/de ello azúcar	2,1 g	1 g
Ballaststoffe/Dietary fibre/Fibra dietética	8,1 g	4 g
Eiweiß/Protein/Proteína	18,2 g	9,1 g
Salz/Salt/Sal	0,8 g	0,4 g

** 1 Stück entspricht dem Standardwert von 50 g / 1 piece corresponds to the default value of 50 g / 1 unidad corresponde al valor estándar de 50 g.
*** bezogen auf 100 g Fertigprodukt / based on 100 g of the finished product / en referencia a 100 g de producto acabado.

SOY FREE
Body Attack
SPORTS NUTRITION
Hergestellt für und Vertrieb durch
Body Attack Sports Nutrition GmbH & Co. KG
Schackenburgallee 217-223
22525 Hamburg
www.body-attack.com

Inhalt: 1 Kuchen = 7 Stück
Content: 1 cake = ca. 7 pieces
Contenido: 1 pastel = ca. 7 piezas

e150 g



JUST ADD:
2 Eggs
150 g Low fat curd
50 g cooking Oil
BAKING MIXTURE

Body Attack
SPORTS NUTRITION
PREPARATION:
Mix all ingredients for approx. 3 minutes. Place the mixture into a cake tin and bake at 180°C for approx. 25-30 minutes.

Zubereitung: Zur Herstellung des Kuchens (ca. 360 g) benötigen Sie folgende, nicht in der Lieferung enthaltene Zutaten: 2 Hühnereier, 150 g Magerquark, 50 g Speiseöl. Alle Zutaten werden ca. drei Minuten verrührt und in einer Kuchenform bei 180°C (Umluft) ca. 25-30 Minuten gebacken. Durch Zugabe von z. B. Obst, Nüssen oder Kokosraspeln kann ein sehr individueller Kuchen hergestellt werden.

Preparation: For a cake (approx. 360 g) you need the following ingredients which are not included: 2 whole hen eggs, 150 g low fat curd, 50 g cooking oil. Mix all ingredients for approx. 3 minutes. Place the mixture into a cake or muffin tin and bake at 180°C (circulating air) for approx. 25-30 minutes. For more individuality just add: fruit, walnuts, hazelnuts, almond slices or coconut flakes.

Preparación: Para elaborar el pastel (aprox. 360 g) necesita los siguientes ingredientes, no incluidos en el envase: 2 huevos de gallina, 150 g requesón desnatado, 50 g aceite alimenticio. Todos los ingredientes se mezclan durante unos 3 minutos y la masa se introduce en un molde de pastel o magdalenas, hornéandola después a 180 °C (horno de circulación de aire) aprox. 25-30 minutos. Agregando ingredientes tales como p. ej. fruta, nueces, avellanas, almendras o coco rallado puede crear un pastel individual.

TIPP: Schoko-Kirschkuchen mit Hazelnusscreme

Zutaten:
1 Packung Body Attack Fitness Protein Cake Chocolate (z.B. Kirschen tiefgefrorenen oder a. d. Glas)
2 Hühnereier
2 EL Rapsöl
5 EL Magerquark
250 g Obst nach Wahl
1 TL Butter für die Aufaufform
2 EL Body Attack Protein Nut Choc

Zubereitung:
1. Body Attack Schokokuchen-Bachmischung mit den Eiern, dem Rapsöl und dem Magerquark ca. 3 Minuten glattrühren.
2. Obst auftauen oder auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Danach langsam unter den Kuchenteig heben.
3. Kuchen-Obstteig in eine leicht gefettete Kuchenauffaufform geben.
4. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius Umluft ca. 30 Minuten backen.
5. Nach 30 Minuten den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Schoko-Hazelnusscreme Protein Nut Choc über den Kuchen als Ersatz für die Zuckerglasur streichen.

Body Attack
SPORTS NUTRITION

FITNESS PROTEIN CAKE

18% Protein

Low in Sugar



JUST ADD:
2 Eggs
150 g low fat curd
50 g cooking Oil

BAKING MIXTURE
ALMOND FLOUR
COCOA POWDER
MADE IN GERMANY
SOY FREE

e150 g

Body Attack
SPORTS NUTRITION

FITNESS PROTEIN CAKE

18% Protein

Low in Sugar



JUST ADD:
2 Eggs
150 g Low fat curd
50 g cooking Oil

BAKING MIXTURE
ALMOND FLOUR
COCOA POWDER
MADE IN GERMANY
SOY FREE

e150 g