

CAMBIOLABSÂ®

# KETO CHLEB BEZGLUTENOWYÂ„ç

KETO Â· LOW CARB Â· BEZGLUTENOWY Â· ZIARNA SÂ^ONECZNIKA Â· SIEMIÄ~ LNIANE  
Â· PESTKI DYNI



KETO

LOW CARB

BEZGLUTENOWY

5,6G WÄ~GLI/100G

14,1G BIAÄ~KA

11,4G BÄ^ONNIKA

CZYTE SKÄ^ADNIKI

PASTERYZOWANY

5,6g

WÄ™GLOWODANÄ³W  
/ 100G

1,3g

CUKRÄ³W / 100G

14,1g

BIAÄ,KA / 100G

11,4g

BÄ,ONNIKA / 100G

## ðŸŒ¼ CHLEB O CZYSTYM SKÄ^ADZIE

ðŸŒ» Ziarna sÄ,onecznika â€œ baza receptury, naturalne tÄ,uszcze i biaÄ,ko

ðŸŒ¿ SiemiÄ™ Iniane â€œ bogate Ä³rÄ³dÄ³o Omega-3 i bÄ,onnika

• **Pestki dyni** – minerały: cynk, magnez, żelazo

• **Babka jajowata (psyllium)** – naturalny błonnik, witamina B6

• **Bezglutenowy** – bez mąki pszennej, żytniej ani orkiszowej

• **Pasteryzowany** – długo gotowany bez sztucznych konserwantów

• **~89% mniej węglowodanów** niż tradycyjny chleb pszenny

## DLACZEGO KETO CHLEB CAMBIOLABS?

### • Czysta receptura

Tylko naturalne składniki: słonecznik, siemię lniane, pestki dyni, babka jajowata. Zero sztucznych dodatków, zero kompromisów w jakości.

### • **89% mniej węglowodanów**

Zaledwie 5,6g węglowodanów i 1,3g cukru na 100g. Pieczywo, które naprawdę wpisuje się w rygorystyczną dietę keto i low carb.

### • **Witamin B6 i błonnika**

14,1g witamin B6 i 11,4g błonnika na 100g. Długotrwale sycące i solidne wsparcie trawienia w każdej przygotowanej kanapce.

### • **Bezglutenowy**

Wypiekany w 100% bez glutenu. Idealne rozwiązanie dla osób na diecie bezglutenowej, z nietolerancją lub wrażliwością na gluten.

## • **KETO CHLEB VS TRADYCYJNY CHLEB PSZENNY (NA 100G)**

Cecha	• Keto Chleb CambioLabs	• Tradycyjny chleb pszenny
Węglowodany	5,6g	ok. 51,1g
Cukry	1,3g	ok. 5,0g

Cecha	âœ“ Keto Chleb CambioLabs	âœ“ Tradycyjny chleb pszenny
BiaÅ,ko	14,1g	ok. 9â€“10g
BÅ,onnik	11,4g	ok. 3â€“4g
Gluten	âœ… Brak	âœœ Obecny
SkÅ,ad bazy	SÅ,onecznik, siemiÅ™ Iniane, pestki dyni, babka jajowata	GÅ,Å³wnie mÅ…ka pszenna

## DLA KOGO JEST KETO CHLEB?

### ðŸ©, Dla CukrzykÅ³w

Tylko 1,3g cukrÅ³w na 100g âœ“ znacznie lepsza alternatywa dla klasycznego pieczywa. Wysoka zawartoÅ› bÅ,onnika spowalnia wchÅ,anianie glukozy i pomaga stabilizowaÅ› glikemiÅ™ po posiÅ,ku.

Niska zawartoÅ› cukrÅ³w Å· Wysoki bÅ,onnik Å· Lepsza alternatywa

### ðŸŸ‘ Dla osÅ³b na diecie Keto / Low Carb

DziÅ™ki tylko 5,6g wÅ™glowodanÅ³w na 100g ten chleb Å›wietnie wpisuje siÅ™ w jadÅ,ospis keto i low carb. ZastÅ…p tradycyjne pieczywo bez rezygnowania z ulubionego kanapkowego rytuaÅ,u.

Niska iloÅ› wÅ™gli Å· SytoÅ› na dÅ,uÅ¼ej Å· Keto pieczywo

### ðŸŸ« Dla osÅ³b na diecie bezglutenowej

Bezglutenowa receptura bez mÅ…ki pszennej âœ“ idealna alternatywa dla osÅ³b eliminujÅ…cych gluten. WiÅ™cej biaÅ,ka niÅ¼ w klasycznym pieczywie, naturalna miÅ™kkoÅ› i dÅ,uga Å›wieÅ¼oÅ›.

Bez glutenu Å· WiÅ™cej biaÅ,ka Å· Kontrola menu

## ðŸœ¼ Dla kaÅ¼dego, kto chce jeÅ› zdrowiej

Nie musisz byÅ› na rygorystycznej diecie, Å¼eby doceniÅ› chleb bez zbÅ™dnych wÅ™glowodanÅ³w. Naturalny skÅ,ad, sycÅ…ca moc chrupiÅ…cych ziaren i prawdziwy smak âœ“ pieczywo, ktÅ³re po prostu ma sens dla Å›wiadomego konsumenta.

# JAK PODAWAĆ?

- Porcja: 2-3 kromki (ok. 60-90g) jako wartościowe śniadanie lub szybka przekąska.
- Doskonale z dojrzałym awokado, domowym hummusem, pastą jajeczną lub masłem migdałowym.
- Idealny do tostów – staje się chrupki na zewnątrz, a w środku pozostaje perfekcyjnie miękkimi.
- Świetna solidna baza do open sandwich (kanapka otwarta) z dużą ilością warzyw i warzyw.
- Można go bez problemu zamrozić w plastrach i wyjmować na białym...co według potrzeb.

**Pro tip: Lekko podpiecz w tosterze przed podaniem – ziarna słonecznika i dyni uwolnią swój piękny orzechowy aromat! 🍪»**

## 📌 PRZECHOWYWANIE

### 📌 Przed otwarciem:

Przechowuj w suchym, chłodnym i nienasłonecznionym miejscu. Zgodnie z datą ważności podaną na opakowaniu. Pasteryzacja dba o bezpieczeństwo produktu.

### 📌 Po otwarciu:

Produkt pasteryzowany – po otwarciu przechowuj szczelnie w chłodnym miejscu (najlepiej w lodówce). Zachowuje nadawanie i miękkość struktury chleba.

📌 **INFORMACJE:** Nie stosować w przypadku uczulenia na którykolwiek składnik. Produkt jest bezglutenowy, lecz wytwarzany w zakładzie mogących przetwarzać inne alergeny. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie oznaczeniem partii produkcyjnej. Nie polecane dla małych dzieci jako absolutnie jedyne źródło pożywienia w żywieniu.

# NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

## Q1: Czy ten chleb jest naprawdę bezglutenowy?

Tak. Receptura całkowicie wyklucza ułamki pszennej, żytniej, orkiszowej ani żadnych innych zbóż zawierających gluten. Baza to wyłącznie naturalne ziarna sonecznika, siemiane, pestki dyni i babka jajowata. Produkt przeznaczony dla osób eliminujących gluten z codziennej diety.

## Q2: Ile węglowodanów ma ten chleb?

Zaledwie 5,6g węglowodanów na 100g – to około 89% mniej niż w tradycyjnym chlebie pszennym (~51g). Dzięki temu chleb ten doskonale wpisuje się w rygorystyczny jadłospis diety ketogenicznej i low carb.

## Q3: Czy nadaje się dla cukrzyków?

Tak. Zawiera tylko 1,3g cukru na 100g i bardzo wysoki białonik (11,4g), który naturalnie spowalnia wchłanianie węglowodanów. To znacznie lepsza i stabilniejsza alternatywa niż tradycyjne pieczywo. Cukrzycy powinni jednak zawsze konsultować istotne zmiany diety z lekarzem prowadzącym.

## Q4: Jak długo można przechowywać chleb po otwarciu?

Produkt przed pierwszym otwarciem jest pasteryzowany, dzięki czemu zachowuje długość trwałości. Po otwarciu folii przechowuj go w chłodnym miejscu (najlepiej w lodówce) i spożywaj w ciągu kilku dni zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Nadmiar miana z powodzeniem mrozi w plastkach.

## Q5: Czy mogą jeść ten chleb na diecie keto?

Zdecydowanie tak. Wartość 5,6g węglowodanów netto (brak polioli do odjęcia w tym produkcie) na 100g to ilość, która mieści się w standardowych makrach diety ketogenicznej. Mimo to zawsze sprawdzaj swój indywidualny, dobowy tolerancję węglowodanów.

## Q6: Jaki smak i konsystencję ma to pieczywo?

Chleb posiada naturalne, lekko orzechowe nuty pochodzące z ziaren słońca, siemienia i pestek dyni. Jest przyjemnie miękki, bardzo dobrze się kroi i nie kruszy. Lekko podpieczony w tosterze, pyskawicznie nabiera chrupkości i intensywniejszego aromatu ziaren.

## 3/4 CHLEB, KTÓRY WPISUJE SIĘ W TWOJE CELE!

CambioLabs Keto Chleb Bezglutenowy | 5,6g węglowod. | 14,1g białka | 11,4g błonnika | BEZ GLUTENU | KETO

KUP TERAZ

WIĘCEJ INFO

CAMBIOLABS® | Keto Chleb Bezglutenowy | KETO | LOW CARB | BEZGLUTENOWY | 5,6g węglowod. | 14,1g białka | 11,4g błonnika | Sól, siemiak, pestki dyni, babka jajowata | Pasteryzowany