

CAMBIOLABS®

KETO BUŁKI BEZGLUTENOWE™

BEZ GLUTENU · KETO · ~5,6g WĘGLI / 100g · 14,1g BIAŁKA ·
BEZGLUTENOWE · z Ziarnami



BEZ GLUTENU

KETO

~5,6G WĘGLI

14,1G BIAŁKA

NISKA GLIKEMIA

DLA DIABETYKÓW

Z ZIARNAMI

1,3g

CUKRÓW /
100G

14,1g

BIAŁKA / 100G

11,4g

BŁONNIKA /
100G


~5,6g


WĘGLI NETTO
/ 100G


 **BUŁKI Z ZIAREN – BEZ GLUTENU, BEZ CUKRU**

CambioLabs Keto Bułki Bezglutenowe to pieczywo z prawdziwych ziaren – słonecznika, siemienia lnianego i pestek dyni – bez glutenu, bez cukru i z


zaledwie 5,6g węglowodanów na 100g. Aż 14,1g białka i 11,4g błonnika w każdej porcji. Idealne dla osób na diecie keto, low-carb, cukrzyków i wszystkich, którzy szukają codziennego pieczywa bez kompromisów.


 Ziarna słonecznika, siemię lniane, pestki dyni – czysty skład


 Bez glutenu – certyfikowany składnik bezglutenowy

 Tylko 1,3g cukrów na 100g – niska glikemia

 14,1g białka na 100g – więcej niż w zwykłej bułce pszennej

 11,4g błonnika – wspiera trawienie i daje sytość

 Zaledwie 5,6g węgli netto / 100g – w makrach diety keto

 Miękkie w środku, chrupiące po odgrzaniu

WARTOŚCI ODŻYWCZE (NA 100G)

Składnik	Wartość
Węglowodany	5,6g
w tym cukry	1,3g ✓
Błonnik	11,4g
Białko	14,1g

ZIARNA W SKŁADZIE – DLACZEGO TO WAŻNE?

Starannie dobrana kompozycja naturalnych nasion i prebiotycznego błonnika zapewnia doskonały profil makroskładników bez użycia zbóż glutenowych.

Słonecznik

Siemię lniane

bogaty w wit. E i zdrowe tłuszcze

omega-3 i lignany

Pestki dyni

magnez, cynk, białko

Psyllium

błonnik prebiotyczny, regulacja glikemii

KETO BUŁKI VS TRADYCYJNA BUŁKA PSZENNA (NA 100G)

Składnik	✓ Keto Bułki CambioLabs	✗ Tradycyjna bułka pszenna
Cukry	1,3g	~5g
Węgle netto	~5,6g	~55g
Białko	14,1g	~8g
Błonnik	11,4g	~2g
Gluten	NIE (✓)	TAK (✗)
Keto-friendly	✓ TAK	✗ NIE

DLACZEGO KETO BUŁKI CAMBIOLABS?

Ziarna zamiast mąki

Skład oparty na nasionach i ziarnach, bez zbędnych wypełniaczy.

Certyfikowany bez glutenu

Bezpieczny dla osób z nietolerancją glutenu i celiakią (sprawdź etykietę).

Białko + błonnik

14,1g białka i 11,4g błonnika w każdej porcji. Pieczywo, które syci na długo.

90% mniej węglowodanów

Zaledwie 5,6g węglowodanów vs 55g w zwykłej bułce.

DLA KOGO SĄ KETO BUŁKI?

Cukrzycy i prediabetycy

Tylko 1,3g cukrów, niska glikemia, brak skoku insuliny.

Dieta keto / low-carb

~5,6g węgli netto na 100g. Codzienne pieczywo w budżecie keto.

Nietolerancja glutenu / celiakia

Bułki bez glutenu z naturalnych składników.

Zdrowe odżywianie

Świadomy skład: ziarna, błonnik, białko. Pieczywo z natury.



Codzienne pieczywo bez wyrzeczeń

Śniadanie, kanapka, przekąska – Keto Bułki CambioLabs pasują do każdej chwili dnia. Bezglutenowe, niskocukrowe, bogate w białko i błonnik.

JAK PODAWAĆ?

- Porcja: 1–2 bułki jako baza do kanapki lub samodzielna przekąska
- Doskonale z awokado, twarogiem, łososiem lub pastą jajeczną
- Podgrzać w tosterze lub piekarniku (3–5 min w 180°C) dla chrupkości

- Można mrozić i wyjmować pojedynczo – rozmrozić w temperaturze pokojowej (2–3h)
- Pro tip: przed podaniem pokrój na pół i opiecz – chrupiące jak świeżo pieczone! 🌿



PRZECHOWYWANIE

☀️ Nietwarte:

Suche, chłodne miejsce. Zgodnie z datą ważności na opakowaniu.

❄️ Po otwarciu:

Przechowywać w lodówce. Spożyć jak najszybciej. Można mrozić.

⚠️ INFORMACJE I ALERGENY: Może zawierać: jaja, mleko. Może zawierać ślady sezamu, orzechów i soi. Produkt bezglutenowy – sprawdź etykietę aktualnej partii. Nie dla małych dzieci (ryzyko zadławienia nasionami). Cukrzycy – konsultuj każdą zmianę diety z lekarzem lub dietetykiem. Data minimalnej trwałości = oznaczenie partii.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Q1: Czy bułki są naprawdę bezglutenowe?

A1: Tak. Produkt jest wytwarzany bez zbóż glutenowych. Skład oparty na ziarnach (słonecznik, siemię lniane, pestki dyni) i psyllium. Sprawdź etykietę aktualnej partii – zalecamy dla osób z nietolerancją, jednak nie jest to produkt certyfikowany dla celiakii.

Q2: Ile wynoszą węglowodany netto?

A2: Na 100g bułki zawierają 5,6g węglowodanów całkowitych (EU), w tym 1,3g cukrów. Nie zawierają polioli (erytrytu), więc węgle netto = 5,6g / 100g. To wartość idealna dla diety ketogenicznej.

Q3: Czy nadają się dla cukrzyków?

A3: Tak – tylko 1,3g cukrów i niski indeks glikemiczny dzięki błonnikowi i białku. Zawsze zalecamy konsultację z lekarzem lub diabetologiem przed zmianą diety.

Q4: Jak przechowywać bułki po otwarciu?

A4: Po otwarciu przechowuj w lodówce i spożyj jak najszybciej. Możesz zamrozić i rozmrażać pojedyncze sztuki w temperaturze pokojowej (2–3h) lub w piekarniku.

Q5: Jak odgrzać bułki, żeby były chrupiące?

A5: Najlepiej kroić na pół i opiekąć w tosterze (2–3 min) lub w piekarniku w 180°C przez 3–5 minut. Po odgrzaniu odzyskują chrupkość jak świeżo upieczone.

Q6: Czy bułki są odpowiednie dla sportowców?

A6: Tak – 14,1g białka na 100g to niemal 2× więcej niż w tradycyjnej bułce pszennej. Błonnik zapewnia sytość, a niskie węglowodany pomagają kontrolować poziom glukozy po posiłku.



BUŁKI BEZ GLUTENU – KETO, BIAŁKO, ZIARNA!

CAMBIOLABS® Keto Bułki Bezglutenowe™ | ~5,6g węgli netto ·
14,1g białka · BEZ GLUTENU | z Ziarnami

[KUP TERAZ →](#)

[WIĘCEJ INFO →](#)

węgli netto · 14,1g białka · 11,4g błonnika | Z Ziarnami · Dla diabetyków · Bezglutenowe