CAMBIOLABSÂ®

ZESTAW KETO CIASTÂ„¢

Dwa keto wypieki Â· Jeden sÅ‚odki cel





ZESTAW 2 CIAST | BEZ CUKRU | ERYTROL (IG=0) | KETO | HIGH PROTEIN | NISKA GLIKEMIA | DLA DIABETYKÃ“W | 2 Ã— 500G

2 ciasta	~16g	~2,3g	~11,7g
W ZESTAWIE	BIAÅ‚KA / 100G (OBA)	MAX CUKRU / 100G	WÄ™GLI NETTO / 100G

ÐŸÐ, SÅ^ODKA REWOLUCJA BEZ CUKRU

Odkryj zestaw keto ciast CambioLabs â€“ dla tych, ktÃ³rzy kochajÄ… domowe wypieki, ale chcÄ… ograniczyÄ‡ cukier i wÄ™glowodany. Soczyste ciasto jagodowe z nadzieniem peÅ‚nym owocowego smaku oraz klasyczny makowiec w nowoczesnej, niskocukrowej wersji â€“ to sÅ‚odka przyjemnoÅ›Ä‡, ktÃ³ra lepiej wpisuje siÄ™ w dietÄ™ keto, low carb i Å›wiadome odÅ¼ywianie. Oba ciasta sÄ… sÅ‚odzone erytrytolem, majÄ… wysokÄ… zawartoÅ›Ä‡ biaÅ‚ka i bÅ‚onnika, dziÄ™ki czemu moÅ¼esz siÄ™gnÄ…Ä‡ po deser bez poczucia, Å¼e rezygnujesz ze swoich celÃ³w.

POZNAJ OBA WYPIEKI

ðŸ« CIASTO JAGODOWE

Soczyste ciasto z nadzieniem o 80% zawartoÅ›ci jagÃ³d, sÅ‚odzone erytrytolem. Intensywny owocowy smak bez grama cukru dodanego.

Energia ~350 kcal/100g	**BiaÅ‚ko** 16g / 100g
Cukry 2,4g / 100g	**WÄ™gle netto** ~11,7g / 100g
BÅ‚onnik 8,8g / 100g	**TÅ‚uszcze** ~10g / 100g

ðŸ« 80% jagÃ³d Â· Erytrol (IG=0) Â· Bez cukru

SPRAWDÅº PRODUKT Â†’

ðŸŒ¿ MAKOWIEC

RzemieÅ›lniczo wypiekany makowiec z autentycznym nadzieniem makowym i migdaÅ‚ami. Jak u babci â€“ tylko z 90% mniej cukru i 16g biaÅ‚ka.

Energia 250 kcal/100g	**BiaÅ‚ko** 16g / 100g
Cukry 2,3g / 100g	**WÄ™gle netto** ~11,7g / 100g
BÅ‚onnik 8,8g / 100g	**TÅ‚uszcze** 13g / 100g

ðŸŒ¿ Mak + migdaÅ‚y Â· Erytrol Â· MÄ…ka Å‚ubinowa

SPRAWDÅº PRODUKT Â†’

ðŸ“Š PORÃ“WNANIE WARTOÅšCI ODÅ»YWCZYCH (NA 100G)

SkÅ‚adnik	ðŸ« Ciasto Jagodowe	ðŸŒ¿ Makowiec	âœ— Tradycyjne ciasto	âœ— Tradycyjny makowiec
Energia	~350 kcal	250 kcal	~380 kcal	~380 kcal
BiaÅ‚ko	16g	16g	~5,5g	~6g
Cukry	2,4g	2,3g	~28g	~25g
WÄ™gle netto	~11,7g	~11,7g	~35g	~50g
BÅ‚onnik	8,8g	8,8g	~2,2g	~2g

SkÅ‚adnik	ðŸ« Ciasto Jagodowe	ðŸŒ¿ Makowiec	â€” Tradycyjne ciasto	â€” Tradycyjny makowiec
SÅ‚odzik	Erytrol (IG=0)	Erytrol (IG=0)	Sacharoza	Sacharoza

DLACZEGO WARTO WYBRAÄ† ZESTAW?

ðŸ’° OszczÄ™dnoÅ›Ä‡

WiÄ™cej za mniej. Zestaw to wygodne zamÃ³wienie dwÃ³ch keto klasykÃ³w naraz, co zazwyczaj pozwala zaoszczÄ™dziÄ‡ i skorzystaÄ‡ z jednego kodu rabatowego.

ðŸŽ Idealny prezent

Zestaw dwÃ³ch wyjÄ…tkowych ciast to Å›wietna propozycja na urodziny, imieniny lub Å›wiÄ™ta dla kogoÅ› z bliskich dbajÄ…cego o zdrowie i liniÄ™.

ðŸ½ï¸ RÃ³Å¼norodnoÅ›Ä‡ smakÃ³w

Nie musisz wybieraÄ‡: masz i owocowy, orzeÅºwiajÄ…cy akcent jagodowy, i klasyczny, gÅ‚Ä™boki smak maku z migdaÅ‚ami w jednej dostawie.

ðŸ¥‘ PeÅ‚na keto zgodnoÅ›Ä‡

Oba ciasta doskonale mieszczÄ… siÄ™ w makrach diety ketogenicznej. Jeden zakup = dwa desery bez stresu i wychodzenia z ketozy.

DLA KOGO JEST TEN ZESTAW?

ðŸ©¸ Cukrzycy i prediabetycy

Erytrol = IG 0. Oba ciasta majÄ… poniÅ¼ej 2,4g cukru na 100g. Bezpieczna przyjemnoÅ›Ä‡ pod peÅ‚nÄ… kontrolÄ… glikemii i wyrzutÃ³w insuliny.

ðŸ¥‘ Dieta keto / low-carb

~11,7g wÄ™gli netto na 100g w obu ciastach. Dwa rewelacyjne desery, zero wyrzutÃ³w sumienia, peÅ‚na i niezakÅ‚Ã³cona ketoza.

ðŸ’ª Aktywni i sportowcy

âš–ï¸ Osoby odchudzajÄ…ce siÄ™

16g biaÅ‚ka na 100g w kaÅ¼dym z ciast. Regeneracja miÄ™Å›ni po ciÄ™Å¼kim treningu nigdy wczeÅ›niej nie smakowaÅ‚a tak dobrze.

Mniej kalorii, znacznie wiÄ™cej biaÅ‚ka i bÅ‚onnika niÅ¼ tradycyjne wypieki. ZaspokÃ³j apetyt na sÅ‚odkie bez sabotowania wynikÃ³w diety.

ðŸŽ¯ Wszyscy miÅ‚oÅ›nicy dobrego ciasta

Nie musisz byÄ‡ na restrykcyjnej diecie, Å¼eby doceniÄ‡ pyszny smak bez cukru. Jagody, mak, migdaÅ‚y â€“ naturalne skÅ‚adniki, ktÃ³re mÃ³wiÄ… same za siebie. Smakuje obÅ‚Ä™dnie!

JAK SERWOWAÄ†?

- Porcja referencyjna: 100g (ok. 1/5 opakowania 500g) z kaÅ¼dego ciasta.
- Najlepiej podawaÄ‡ lekko schÅ‚odzone lub w temperaturze pokojowej (warto wyjÄ…Ä‡ z lodÃ³wki na 5 minut przed jedzeniem).
- DoskonaÅ‚e jako wartoÅ›ciowy deser po obiedzie, sycÄ…ce Å›niadanie z kawÄ… lub przekÄ…ska po treningu.
- MoÅ¼na z powodzeniem mroziÄ‡ w mniejszych porcjach â€“ doskonale zachowujÄ… strukturÄ™ po rozmroÅ¼eniu.

Pro tip: Serwuj ciasto jagodowe z gÄ™stÄ… Å›mietanÄ… kokosowÄ… ðŸ¥¥, a makowiec z Å‚yÅ¼kÄ… masÅ‚a migdaÅ‚owego ðŸŒ¿ dla peÅ‚nego doÅ›wiadczenia smakowego!

âš ï¸ ALERGENY I INFORMACJE: Ciasto Jagodowe â€“ moÅ¼e zawieraÄ‡ Å›lady glutenu, mleka, jaj, orzechÃ³w. Keto Makowiec â€“ zawiera: mleko, jaja, masÅ‚o; moÅ¼e zawieraÄ‡ Å›lady sezamu, orzechÃ³w, soi; zawiera gluten (biaÅ‚ko pszenne, mÄ…ka Å‚ubinowa). Oba produkty po otrzymaniu naleÅ¼y bezwzglÄ™dnie przechowywaÄ‡ w lodÃ³wce. Po otwarciu opakowania spoÅ¼yÄ‡ w ciÄ…gu 3 dni. Erytrol/erytrytol spoÅ¼ywany w nadmiernych iloÅ›ciach moÅ¼e powodowaÄ‡ efekt przeczyszczajÄ…cy. Nie polecane dla maÅ‚ych dzieci. Osoby z cukrzycÄ… â€“ prosimy o konsultacjÄ™ nowej diety z lekarzem.

NAJCZÄ™Å›CIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Q1: Czy oba ciasta sÄ… naprawdÄ™ bez cukru?

Tak. Å»adne z ciast nie zawiera sacharozy jako dodanego sÅ‚odzika. UÅ¼yty erytrol (erythrytol) to poliol o IG=0 â€“ absolutnie nie podnosi poziomu glukozy. Minimalna zawartoÅ›Ä‡ cukrÃ³w w tabeli (2,3â€“2,4g) pochodzi naturalnie z samych owocÃ³w (jagÃ³d) i maku.

Q2: Czy zestaw nadaje siÄ™ na dietÄ™ ketogenicznÄ…?

Tak! Oba wypieki zawierajÄ… zaledwie ~11,7g wÄ™glowodanÃ³w netto na 100g (wartoÅ›Ä‡ po odjÄ™ciu erytrolu, ktÃ³ry nie jest metabolizowany). To doskonaÅ‚e dopasowanie do codziennych makroskÅ‚adnikÃ³w rygorystycznej diety keto.

Q3: Czy mogÄ™ jeÅ›Ä‡ oba ciasta jako cukrzyk?

Oba ciasta zostaÅ‚y stworzone z myÅ›lÄ… o osobach aktywnie kontrolujÄ…cych poziom glukozy we krwi. UÅ¼yty erytrol nie stymuluje wyrzutu insuliny. PamiÄ™taj jednak, by zawsze konsultowaÄ‡ wprowadzanie nowych produktÃ³w ze swoim diabetologiem.

Q4: Jak dÅ‚ugo trwajÄ… ciasta po dorÄ™czeniu?

Nieotwarte opakowania â€“ zgodnie z datÄ… waÅ¼noÅ›ci na etykiecie. Po otwarciu folii ochronnej: trzymaÄ‡ w lodÃ³wce, spoÅ¼yÄ‡ w ciÄ…gu 3 dni. MoÅ¼na Å›miaÅ‚o zamroziÄ‡ je porcjami (Å›wietnie zachowujÄ… swojÄ… strukturÄ™ i wilgotnoÅ›Ä‡ po rozmroÅ¼eniu).

Q5: Czy keto makowiec zawiera gluten?

Tak â€“ makowiec zawiera dodatek biaÅ‚ka pszennego oraz mÄ…kÄ™ Å‚ubinowÄ…, ktÃ³ra z natury rzeczy moÅ¼e zawieraÄ‡ Å›ladowe iloÅ›ci glutenu. Ciasto jagodowe â€“ sprawdÅº dokÅ‚adnÄ… etykietÄ™. PodsumowujÄ…c: Å¼aden z produktÃ³w nie jest przeznaczony dla osÃ³b chorych na celiakiÄ™.

Q6: Czym dokÅ‚adnie rÃ³Å¼niÄ… siÄ™ oba ciasta?

ðŸ« Ciasto Jagodowe jest mocno owocowe, bardzo soczyste, nieco lÅ¼ejsze kalorycznie (~350 kcal) i ma 80% jagÃ³d w nadzieniu. ðŸŒ¿ Makowiec charakteryzuje gÅ‚Ä™bszy, bardziej wytrawny smak,

jest bogatszy w zdrowe tÅ‚uszcze (13g) i posiada klasyczny aromat maku z migdaÅ‚ami bazujÄ…cy na mÄ…ce Å‚ubinowej. Razem tworzÄ… idealny duet komplementarnych smakÃ³w!

ÐŸÐ, ZAMÃ“W ZESTAW I CIESZ SIÄ˜ SÅ^ODYCZÄ„ BEZ KOMPROMISÃ“W!

CambioLabs Zestaw Keto Ciast | 2 Ã— 500g Â· BEZ CUKRU Â· ERYTROL Â· KETO Â· HIGH PROTEIN

ÐŸ« KUP CIASTO JAGODOWE

ÐŸÐ¿ KUP KETO MAKOWIEC

CAMBIOLABSÂ® Â· Zestaw Keto Ciast | Keto Ciasto Jagodowe + Keto Makowiec | BEZ CUKRU Â· ERYTROL (IG=0) Â· 16g BIAÅ^KA Â· KETO-FRIENDLY | 2 Ã— 500g Â· PrzechowywaÄ‡ w lodÃ³wce