



NATURALNY IZOLAT BIAŁKA SERWATKOWEGO WPI

 **87g Białka na 100g - Maksymalna Czystość** 

WPI IZOLAT

87G BIAŁKA

BEZ AROMATÓW

SZYBKĄ ABSORPCJĄ

300G



NAJCZYSTSZA FORMA BIAŁKA - ZERO WYPEŁNIACZY

To najbardziej czysta forma odżywki białkowej – 87 g białka na 100 g produktu, bez sztucznych aromatów, barwników czy wypełniaczy.

Mikrofiltracja, minimalna laktoza, błyskawiczne wchłanianie.

KLUCZOWE WŁAŚCIWOŚCI

87g Białka (na 100g)

Najwyższa koncentracja białka.
Czysty budulec dla mięśni.

Szybka Absorpcja

Mikrofiltracja WPI. Idealne po
treningu i rano.



Bez Laktozy

Śladowa ilość laktozy. Łagodny dla żołądka.



100% Naturalny

Zero aromatów, słodzików, barwników. Czysty skład.

Skład i Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze	Na 100 g	Na porcję 30 g
Wartość energetyczna	1626 kJ / 383 kcal	488 kJ / 115 kcal
Tłuszcz	3 g	0,9 g
w tym nasycone	1,9 g	0,6 g
Węglowodany	2,1 g	0,6 g
w tym cukry	2,1 g	0,6 g
Białko	87 g	26,1 g
Sól	< 0,3 g	< 0,1 g

Składniki: Izolat białka serwatkowego (z mleka) – zawiera emulgator: lecytyna słonecznikowa.

⚠️ Alergeny: Może zawierać śladowe ilości mleka, soi, orzechów, jaj, glutenu.

DLA KOGO?

Sportowcy & Aktywni

- Regeneracja po treningu
- Pełen profil EAA, BCAA

Na Diecie Redukcyjnej

- Wysoka zawartość białka
- Minimalny tłuszcz (3g/100g)

Wrażliwi na Laktozę

- Mikrofiltracja usuwa laktozę
- Łagodny dla żołądka

- Szybka absorpcja aminokwasów

- Utrzymanie masy mięśniowej

- Dobrze tolerowany

DLACZEGO IZOLAT WPI?

Najwyższa Czystość

Jeden główny składnik: izolat białka serwatkowego. Zero zbędnych dodatków.

Szybka Absorpcja

WPI wchłania się błyskawicznie. Idealne w oknie anabolicznym po treningu.

Prawie Bez Laktozy

Mikrofiltracja redukuje laktozę do śladowych ilości.

Pełen Profil

Białko kompletne - wszystkie 9 EAA, wysoka dawka leucyny.

JAK STOSOWAĆ NATURALNY IZOLAT?

- **Porcja:** 1 miarka (30 g) = 26,1 g białka
- **Przygotowanie:** Wymieszaj z 300 ml wody lub mleka
- **Częstotliwość:** 1-2 dawki dziennie (po treningu lub jako uzupełnienie)

Najmniej słodko

Sama woda (im więcej, tym łagodniej)

Złoty środek

Woda + mleko (1:1) – ulubiona opcja

Kremowo

Samo mleko (roślinne lub krowie)



KULINARNY TIP: Dodaj do owsianek, naleśników, omletów, zup krem, jogurtów – neutralny smak nie zmienia smaku potraw!

8 KLUCZOWYCH KORZYŚCI

- ✓ Wspomaga wzrost i regenerację mięśni
- ✓ Szybka absorpcja aminokwasów
- ✓ Poprawia wydajność i regenerację
- ✓ Wspiera wskaźniki kardiometaboliczne
- ✓ Pełen profil EAA, BCAA, Glutamina
- ✓ Wspiera układ odpornościowy (GSH)
- ✓ Prawie bez laktozy – łagodny dla żołądka
- ✓ Uniwersalny – do koktajli i potraw



Do Czego Możesz Go Dodać?

Owsianki

Smoothie

Jogurty

Naleśniki

Gofry

Muffiny proteinowe

Zupki krem

Dipy i pasty

SPORTOWCY

DIETA REDUKCYJNA

BUDOWANIE MASY

WRAŻLIWI NA LAKTOZĘ

WEGETARIANIE

BEZ GLUTENU

MIŁOŚNICY ZDROWEJ KUCHNI

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Jak smakuje izolat w wersji naturalnej?

Bardzo delikatny, lekko mleczny profil, niemal neutralny. Bez słodzików, aromatów, barwników.

Czy mogę dodawać do potraw i wypieków?

Tak! Wersja naturalna to najbardziej wszechstronny wybór kulinarny, nie zmienia smaku potraw.

Kiedy najlepiej spożywać?

Bezpośrednio po treningu (szybka absorpcja) lub rano.

Gotowy na Najczystsze Białko?

87 g białka na 100 g, bez aromatów, bez wypełniaczy. Tylko czysta moc dla Twoich mięśni.

KUP TERAZ - NATURALNY IZOLAT CAMBIOLABS

CAMBIO LABS

 CZYSTOŚĆ ·  JAKOŚĆ ·  MOC