CAMBIOLABS®

KETO BABKA BEZ CUKRU™

BEZ CUKRU · ERYTROL (IG=0) · ~4,6g WĘGLI NETTO · 13,2g BIAŁKA · NISKOWĘGLOWODANOWA · 200g



BEZ CUKRU | ERYTROL | ~4,6G WĘGLI NETTO | 13,2G BIAŁKA | KETO | NISKA GLIKEMIA | DLA DIABETYKÓW | 200G

2,0g	13,2g	5,2g	~4,6g
CUKRÓW / 100G	BIAŁKA / 100G	BŁONNIKA / 100G	WĘGLI NETTO / 100G (PO ODJĘCIU ERYTROLU 20,8G)

🎂 BABKA JAK Z PIECA BABCI – BEZ CUKRU

CambioLabs Keto Babka to klasyczny smak świątecznego wypieku w nowoczesnej, niskocukrowej odsłonie. Puszysta, wilgotna, aromatyczna – trudno uwierzyć, że ma zaledwie 2,0g cukrów na 100g. Słodzona erytrolem o IG=0, dostarcza 13,2g białka i mieści się w

makrach diety ketogenicznej. Deser bez wyrzutów sumienia – dla cukrzyków, ketowiczów i wszystkich, którzy kochają tradycyjne wypieki.

🎂 **Klasyczny kształt i smak babki** – puszysta, wilgotna, aromatyczna

🍬 **Słodzona erytrolem** – IG = 0, nie podnosi poziomu insuliny

💪 **13,2g białka na 100g** – wspiera masę mięśniową

🔢 **Tylko ~4,6g węgli netto / 100g** (25,4g total – 20,8g erytrolu = 4,6g netto)

🌾 **5,2g błonnika na 100g** – wspiera trawienie

🧁 **200g opakowanie** – idealna porcja na kilka okazji

WARTOŚCI ODŻYWCZE (NA 100G)

Składnik	Wartość
Węglowodany	25,4g
w tym poliole (erytrytol)	20,8g
w tym cukry	2,0g ✓
Węgle NETTO	**~4,6g**
Błonnik	5,2g
Białko	13,2g

** Erytrytol (20,8g) nie jest wchłaniany przez organizm i nie podnosi poziomu glukozy we krwi. Węglowodany netto = całkowite węglowodany minus erytrytol.*

🍬 CZYM JEST ERYTRYTOL?

Erytrytol to naturalny poliol (cukier alkoholowy) wytwarzany w procesie fermentacji. Ma indeks glikemiczny równy 0 – nie podnosi poziomu glukozy ani insuliny. Praktycznie nie dostarcza kalorii (0,2

kcal/g vs 4 kcal/g dla cukru). Jest dobrze tolerowany przez większość osób i nie powoduje efektu przeczyszczającego w typowych ilościach.

IG = 0
(vs sacharoza IG 65)

Kalorie: 0,2 kcal/g
(vs 4 kcal/g cukru)

Wchłanialność: ~90%
wydalane przez nerki bez metabolizmu

Status: Bezpieczny
dla cukrzyków

🎂 KETO BABKA VS TRADYCYJNA BABKA (NA 100G)

Składnik	✓ Keto Babka CambioLabs	✗ Tradycyjna babka
Cukry	2,0g	~25g
Węgle netto	~4,6g	~50g
Białko	13,2g	~6g
Błonnik	5,2g	~1g
Słodzik	Erytrol (IG=0)	Sacharoza
Keto-friendly	✅ TAK	❌ NIE

DLACZEGO KETO BABKA CAMBIOLABS?

🎂 Klasyczny smak, nowe standardy

Puszysta konsystencja i aromatyczny smak tradycyjnej babki, ale z makrami dopasowanymi do keto i low carb.

🍬 Zero realnego cukru

2,0g cukrów z naturalnych składników, słodzona erytrolem o IG=0. Żadnych skoków glukozy.

💪 Protein w deserze

13,2g białka na 100g to więcej niż w większości tradycyjnych ciast. Deser, który odżywia.

🎁 Idealna porcja 200g

Wystarczy na kilka okazji. Podziel na plastry, mróź lub ciesz się przez kilka dni w lodówce.

DLA KOGO JEST KETO BABKA?

🩸 Cukrzycy i prediabeticy

Tylko 2,0g cukrów i erytrol o IG=0. Możesz zjeść kawałek babki bez obawy o skok glikemii. Zawsze konsultuj z diabetologiem.

IG=0 · Niski cukier · Erytrol

🥑 Dieta keto / low-carb

~4,6g węgli netto na 100g. Klasyczna babka w makrach keto – nareszcie możesz.

4,6g węgli netto · Keto-friendly · Bez sacharozy

⚖️ Odchudzanie i kontrola wagi

Więcej białka, mniej cukrów, błonnik – lepsza odpowiedź na ochotę na słodkie bez sabotowania diety.

High protein · Sycąca · Mniej kalorii

💙 Zdrowe odżywianie bez rezygnacji

Nie jesteś na żadnej diecie, ale chcesz ograniczyć cukier? Keto Babka to smaczna odpowiedź – naturalny skład, znany smak.

Naturalny skład · Bez dodatku cukru · Wygodna porcja

🎉 Na każdą okazję

Urodziny, imieniny, Wielkanoc, niedzielne śniadanie – Keto Babka CambioLabs pasuje do każdej chwili, kiedy chcesz się posłodzić bez poczucia winy. 200g to idealna porcja do podziału lub rozkoszowania się przez kilka dni.

JAK PODAWAĆ?

- **Porcja:** ok. 50–70g (1/3–1/4 opakowania 200g) jako deser lub przekąska
- Podawać w temperaturze pokojowej lub lekko schłodzoną
- Doskonała z filiżanką kawy lub herbaty ☕
- Lekko podgrzana w mikrofalówce (15–20 sek.) – odzyskuje puszystość
- Można kroić w plastry i mrozić – wyjmować po jednym kawałku
- **Pro tip:** Posyp startą skórką cytrynową lub łyżeczką cynamonu 🍋 dla wzmocnienia aromatu

🌡️ PRZECHOWYWANIE

☀️ **Nieotwarte:**

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

❄️ **Po otwarciu:**

Przechowywać w lodówce. Spożyć w ciągu 3–4 dni. Można mrozić w plastrach.

⚠️ INFORMACJE I ALERGENY: Może zawierać: jaja, mleko, gluten (mąka łubinowa lub pszenna). Może zawierać ślady orzechów, sezamu i soi. Erytrol w nadmiernych ilościach może wywołać efekt przeczyszczający. Nie dla małych dzieci. Cukrzycy – konsultuj każdą zmianę diety z lekarzem lub dietetykiem. Nie stosować przy uczuleniu na składniki. Data minimalnej trwałości = oznaczenie partii.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Q1: Czy Keto Babka jest naprawdę bez cukru?

Tak. Nie zawiera sacharozy (zwykłego cukru) ani syropu glukozowego jako słodzika. Użyty erytrytol to poliol o IG=0 – nie metabolizowany przez organizm, nie podnosi poziomu glukozy. Naturalne 2,0g cukrów pochodzi ze składników (jaja, nabiał).

Q2: Ile wynoszą węglowodany netto?

Na 100g babka zawiera 25,4g węglowodanów całkowitych, z czego 20,8g to erytrytol (poliol nieprzyswajany). Węglowodany netto = 25,4 – 20,8 = ~4,6g / 100g. To wartość zgodna z makrami diety ketogenicznej.

Q3: Czy nadaje się dla cukrzyków?

Produkt został stworzony z myślą o osobach dbających o poziom glukozy. Erytrytol nie stymuluje insuliny. Zawsze jednak zalecamy konsultację z lekarzem lub diabetologiem przed wprowadzeniem nowych produktów do diety.

Q4: Jak przechowywać babkę po otwarciu?

Po otwarciu przechowuj w lodówce i spożyj w ciągu 3–4 dni. Możesz zamrozić w plastrach – po rozmrożeniu lekko podgrzej w mikrofalówce (15–20 sek.) lub piekarniku.

Q5: Ile kalorii ma Keto Babka?

Pełnych danych kalorycznych nie publikuje producent wprost – jednak biorąc pod uwagę skład makroskładników (13,2g białka, 5,2g błonnika, ~4,6g węgli netto) kaloryczność jest istotnie niższa niż tradycyjna babka (~380 kcal/100g). Erytrytol dostarcza zaledwie 0,2 kcal/g.

Q6: Czy babka zawiera gluten?

Sprawdź etykietę aktualnej partii – skład może zawierać mąkę łubinową lub inne składniki z możliwością śladowego glutenu. Produkt nie jest certyfikowany jako bezglutenowy (w odróżnieniu np. od Keto Chleba Bezglutenowego). Nie jest odpowiedni dla osób z celiakią.

🎂 BABKA BEZ CUKRU – KLASYCZNY SMAK, NOWOCZESNE MAKRA!

CAMBIOLABS® Keto Babka bez Cukru™ | ~4,6g węgli netto · 13,2g białka · Erytrol (IG=0) · BEZ CUKRU | 200g

KUP TERAZ →

WIĘCEJ INFO →

CAMBIOLABS® · Keto Babka bez Cukru™ | BEZ CUKRU · ERYTROL (IG=0) · KETO | ~4,6g węgli netto · 13,2g białka · 5,2g błonnika | Słodzona erytrolem · Niska glikemia · Dla diabetyków | 200g · Przechowywać w lodówce po otwarciu