

CAMBIOLABS®

KETO CHRUPKIE PIECZYWO™

3 SMAKI · ~1g WĘGLI / 100g · 30g BŁONNIKA · BEZ GLUTENU · KETO ·
Z ZIARNAMI



KETO

BEZ CUKRU

~1G WĘGLI

30G BŁONNIKA

BEZ GLUTENU

DLA CUKRZYKÓW

Z ZIARNAMI

3 SMAKI

~1g

WĘGLOWODANÓW
/ 100G

0,6g

CUKRÓW /
100G

30g

BŁONNIKA /
100G

3

DOSTĘPNE
SMAKI

🌾 CHRUPKIE PIECZYWO KETO – 98,67% MNIEJ WĘGLOWODANÓW

Keto Chrupkie Pieczywo CambioLabs to rewolucja w świecie pieczywa – zaledwie ~1g węglowodanów na 100g i aż 30g błonnika. Trzy wyjątkowe smaki: Naturalna, Czosnek i Barbecue. Bazuje na błonniku bambusowym, ziarnach słonecznika, pestkach dyni, siemieniu lnianym i łusce babki jajowatej. Bezglutenowe, keto, idealne dla cukrzyków i osób na diecie low-carb. 12 porcji w opakowaniu.

🌾 ~1g węglowodanów na 100g – 98,67% mniej niż tradycyjne pieczywo

🍬 0,6g cukrów na 100g – niska glikemia, bezpieczne dla cukrzyków

🌿 30g błonnika – błonnik bambusowy + psyllium wspierają trawienie

🚫 Bezglutenowe – produkowane bez zbóż glutenowych

🎯 3 smaki dopasowane do każdego: Naturalna, Czosnek, Barbecue

💪 Ziarna: słonecznik, pestki dyni, czarnuszka, siemię lniane

🍽️ 12 chrupiących porcji w opakowaniu



🌾 Smak Naturalny

Czysty skład · Smak ziaren

Energia	869 kJ/208 kcal
Tłuszcze	13,3g (nas.)



🧄 Smak Czosnkowy

Intensywny · Aromatyczny

Energia	862 kJ/206 kcal
Tłuszcze	13g (nas.)



🌶️ Smak Barbecue

Papryka · Lekko Pikantne

Energia	~860 kJ/~205 kcal
Tłuszcze	~13g
Węglowodany	~1,2g (cukry 0,6g)

	6g)
Węglowodany	1g (cukry 0,6g)
Błonnik	30g
Białko	~6g
Sól	0,6g

NATURALNA

Czysty skład – same
ziarna i błonnik,
zero zbędnych
dodatków

	6g)
Węglowodany	1,2g (cukry 0,6g)
Błonnik	30g
Białko	6g
Sól	0,6g

CZOSNEK

Czosnek
granulowany +
natka pietruszki –
wyrazisty,
aromatyczny smak

Błonnik	30g
Białko	~6g
Sól	~0,7g

**Wartości szacunkowe dla
smaku BBQ – sprawdź
aktualną etykietę produktu*

BARBECUE

Papryka i chili z lekką
nutą pikantności –
idealne do dipów

BŁONNIK BAMBUSOWY – SEKRET KETO CHRUPKOŚCI

Kluczowy składnik Keto Chrupkiego Pieczywa CambioLabs. Błonnik bambusowy jest bezzapachowy, bezsmakowy i nadaje pieczywu wyjątkową teksturę oraz strukturę. Odpowiada za ekstremalnie niską zawartość węglowodanów – aż 98,67% mniej niż w tradycyjnym pieczywie. Wspomaga trawienie, reguluje poziom glukozy we krwi i zapewnia długotrwałe uczucie sytości.

30g/100g

Zawartość błonnika

~1g

Węglowodany netto / 100g

0 kcal

Kalorie z błonnika bambusowego
(praktycznie)

Prebiotyk

Wspiera mikroflorę jelitową



**KETO CHRUPKIE PIECZYWO VS TRADYCYJNE
PIECZYWO (NA 100G)**

Składnik	✓ Keto Chrupkie (Naturalna)	✓ Keto Chrupkie (Czosnek)	✗ Tradycyjne pieczywo
Węglowodany	1g	1,2g	~60g
Cukry	0,6g	0,6g	~3–5g
Błonnik	30g	30g	~2–3g
Białko	~6g	6g	~8–9g
Gluten	NIE ✓	NIE ✓	TAK ✗
Keto	✓ TAK	✓ TAK	✗ NIE
Mniej węgli	–98,67%	–98%	baza

WARTOŚCI ODŻYWCZE – SMAK CZOSNKOWY (100G) *DANE REFERENCYJNE

Węglowodany	1,2g (w tym cukry: 0,6g)
Błonnik	30g
Białko	6g
Tłuszcze	13g (w tym nasycone: 6g)
Energia	862 kJ / 206 kcal
Sól	0,6g

Pełny skład (na przykładzie smaku Czosnkowego): Błonnik bambusowy, mąka z Inu złotego, jaja, olej rzepakowy, słonecznik łuskany, pestki dyni łuskane, czarnuszka, łuska babki jajowatej, mleko kokosowe, czosnek granulowany, suszona natka pietruszki, sól.

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE PIECZYWO?

98,67% mniej węglowodanów

Zaledwie ~1g węglowodanów na 100g vs 60g w tradycyjnym pieczywie. Idealne dla diety keto i low-carb.

30g błonnika bambusowego

Wyjątkowo wysoka zawartość błonnika wspiera trawienie, reguluje glikemię i daje sytość na długo.

Bezglutenowe z ziaren

Produkowane bez zbóż glutenowych. Słonecznik, pestki dyni, czarnuszka, siemię lniane – naturalny skład.

3 smaki dla każdego

Naturalna, Czosnek i Barbecue – klasyczna chrupkość lub wyrazisty aromat. Wybierz swój ulubiony!

DLA KOGO JEST TO PIECZYWO?

Cukrzycy i osoby z insulinoopornością

Tylko 0,6g cukrów i ~1g węgli na 100g. Niski indeks glikemiczny. Bezpieczne dla diabetyków.

Dieta keto / low-carb

~1g węglowodanów na 100g. Najniższa zawartość węgli wśród pieczywa na rynku – 98,67% mniej niż tradycyjne.

Nietolerancja glutenu

Produkowane bez zbóż glutenowych (sprawdź etykietę). Bezglutenowe pieczywo z naturalnych składników.

Sportowcy i aktywni

30g błonnika i ~6g białka / 100g. Przekąska przed lub po treningu, która nie psuje makro keto.

Na śniadanie, do zupy, jako przekąska

Keto Chrupkie Pieczywo CambioLabs sprawdza się wszędzie tam, gdzie chcesz mieć pod ręką zdrową, niskowęglowodanową alternatywę dla tradycyjnych krakersów lub chleba.

JAK PODAWAĆ I JEŚĆ?

- Idealne jako baza do kanapek keto – z awokado, twarogiem, łososiem, pastą jajeczną
- Świetne jako chrupiący dodatek do zup i sałatek zamiast tradycyjnych grzanek
- Przekąska między posiłkami – chrupiące, sycące, bez wyrzutów sumienia
- Smak Barbecue: idealny do sosów i dipów (hummus, guacamole, tzatziki)
- Smak Czosnek: doskonały do past i warzyw z grilla
- Smak Naturalna: wszechstronny – pasuje do wszystkiego
- Pro tip: Przechowuj w szczelnie zamkniętym opakowaniu – dłużej zachowają chrupkość! 🌾



PRZECHOWYWANIE

Nieotwarte:

W suchym, chłodnym miejscu z dala od wilgoci. Zgodnie z datą ważności.

Po otwarciu:

Zamknąć szczelnie opakowanie lub przełożyć do pojemnika. Spożyć szybko, by zachować chrupkość.

⚠ INFORMACJE I ALERGENY: Zawiera: jaja, olej rzepakowy, mąkę z Inu złotego, mleko kokosowe. Może zawierać śladowe ilości glutenu, orzechów i soi. Produkt produkowany w zakładzie, gdzie używany jest gluten – osoby z celiakią powinny zachować ostrożność. Cukrzycy – konsultuj każdą zmianę diety z lekarzem lub dietetykiem. Nie podawać małym dzieciom (ryzyko zadławienia ziarnami).

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Q1: Ile wynoszą węglowodany netto w Keto Chrupkim Pieczywie?

A1: W smaku Naturalnym ~1g węglowodanów na 100g. W smaku Czosnkowym 1,2g / 100g. Ponieważ produkt nie zawiera polioli, węglowodany netto ≈ wartości całkowite (EU). To o 98,67% mniej węgla niż w tradycyjnym pieczywie (~60g/100g).

Q2: Ile porcji jest w jednym opakowaniu?

A2: Każde opakowanie Keto Chrupkiego Pieczywa CambioLabs zawiera 12 chrupiących porcji. Idealne do codziennego użytku lub jako sycąca przekąska przez cały tydzień.

Q3: Czy pieczywo jest naprawdę bezglutenowe?

A3: Tak – pieczywo nie zawiera zbóż glutenowych. Jednak jest produkowane w zakładzie, gdzie używany jest gluten, więc może zawierać jego śladowe ilości. Osoby z celiakią powinny to uwzględnić i sprawdzić aktualną etykietę.

Q4: Czym różnią się smaki między sobą?

A4: Naturalna – czysty smak ziaren bez dodatków, wszechstronna. Czosnek – intensywny czosnek granulowany z natką pietruszki, wyrazisty aromat. Barbecue – papryka i chili z lekką nutą pikantności, idealna do dipów. Baza składników i makroskładniki są podobne we wszystkich smakach.

Q5: Czy pieczywo nadaje się dla cukrzyków?

A5: Tak – niski indeks glikemiczny, zaledwie 0,6g cukrów i ~1g węglowodanów na 100g. Produkt polecany przez CambioLabs dla diabetyków. Zalecamy konsultację z lekarzem przed zmianą diety.

Q6: Dlaczego pieczywo ma aż 30g błonnika?

A6: Kluczowy składnik to błonnik bambusowy – bezzapachowy, bezsmakowy, o wyjątkowych właściwościach strukturalnych. Zastępuje mąkę pszenną, radykalnie obniżając węglowodany i jednocześnie dostarczając ogromnej ilości błonnika, który wspiera trawienie i reguluje poziom glukozy we krwi.



KETO CHRUPKIE PIECZYWO – WYBIERZ SWÓJ SMAK!

CAMBIOLABS® Keto Chrupkie Pieczywo™ | ~1g węgli · 30g błonnika · BEZ GLUTENU | Naturalna · Czosnek · Barbecue

KUP TERAZ →

WIĘCEJ INFO →

CAMBIOLABS® · Keto Chrupkie Pieczywo™ | ~1g węgli netto · 30g błonnika · BEZ GLUTENU | 3 smaki: Naturalna · Czosnek · Barbecue | Dla cukrzyków · Keto · Low-carb · Z błonnikiem bambusowym