



CAMBIOLABS

KETO KREM KOKOSOWY

 Biała Czekolada & Kokos

KETO

BEZ CUKRU

ERYTRYTOL

692 KCAL

TŁUSZCZE KETO

ZERO GI

⚡ **O 50,9G CUKRU MNIEJ NIŻ KLASYCZNY KREM
CZEKOLADOWY** ⚡



5,4g cukrów vs 56,3g w tradycyjnym kremie = ponad 10 łyżeczek cukru mniej!

692

KCAL / 100G

5,4g

CUKRÓW TYLKO

58g

ZDROWYCH
TŁUSZCZÓW

0

INDEKS
GLIKEMICZNY

DLACZEGO KETO KREM?



Kokos z Serca Palmy

Wiórki kokosowe
(30%) pozyskiwane z
najwyższej jakości
orzechów
kokosowych

Biała Czekolada bez Cukru

Smak białej
czekolady dzięki
erytrytolowi – zero
kalorii z cukru, zero
posmaku

Zdrowe Tłuszcze KETO

Olej shea + olej
kokosowy = idealne
makra dla diety
ketogenicznej

KETO KREM vs KLASYCZNY KREM – PORÓWNANIE

| Wartość | Keto Krem CambioLabs | Klasyczny Krem Czekoladowy |
|-----------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Cukry | 5,4g ✓ | 56,3g ✗ |
| Węglowodany | 11,5g netto ✓ | 57,5g ✗ |
| Indeks glikemiczny | Zero (erytrytol) ✓ | Wysoki ✗ |
| Keto-friendly | TAK ✓ | NIE ✗ |

WARTOŚCI ODŻYWCZE (na 100g)

| SKŁADNIK | ILOŚĆ |
|----------------------|--------------------|
| Wartość energetyczna | 2866 kJ / 692 kcal |
| Tłuszcz | 58 g |
| w tym nasycone | 34 g |
| Węglowodany | 36 g |
| w tym cukry | 5,4 g |

w tym poliole

24,5 g

Błonnik

6,3 g

Białko

3,4 g

Sól

0,08 g

*Poliole (erytrytol) nie są wchłaniane przez organizm – realna ilość przyswajalnych węglowodanów jest znacznie mniejsza

SKŁAD:

wiórki kokosowe (30,0%), substancja słodząca: erytrytol, olej shea, olej kokosowy, olej słonecznikowy, mleko w proszku odtłuszczone, serwatka w proszku, lecytyna słonecznikowa.

Zawiera substancję słodzącą. Nadmierne spożycie może mieć efekt przeczyszczający.

JAK UŻYWAĆ KREMU KETO?



Smaruj Pieczywo

Idealny zamiennik masła i margaryny



Keto Naleśniki

Pyszny dodatek do naleśników i racuchów bez cukru



Smoothie & Shake

Dodaj łyżkę do smoothie dla kremowej słodyczy



Keto Gofry

Wypełnienie do gofrów i tortilli keto



Granola

Łyżka do keto granoli dla chrupkości



Wypieki

Do ciast, ciasteczek i kulek mocy

DLA KOGO?



Dieta Keto

Entuzjaści keto adaptacji



Odchudzanie

Osoby dbające o sylwetkę



Cukrzycy

Bezpieczny – zero GI



Aktywni

Sportowcy i zabiegani

DLACZEGO ERYTRYTOL?

- Naturalna substancja słodząca o zerowym indeksie glikemicznym
- Nie podnosi poziomu cukru we krwi – bezpieczny dla diabetyków
- Praktycznie bezkaloryczny – idealny na redukcję
- Nie powoduje próchnicy zębów
- Brak gorzkiego posmaku typowego dla stewii

✓ Tylko 5,4g cukrów na 100g

✓ Erytrytol – zero indeksu glikemicznego

✓ Kokos z wysoką zawartością MCT

✓ Bogaty w zdrowe tłuszcze

✓ Bez sztucznych barwników

✓ Naturalny, kremowy smak

✓ Idealny na dietę keto i low-carb

✓ Bezpieczny dla diabetyków

FAQ

? Czy krem keto nadaje się do gotowania?

Tak! Erytrytol jest odporny na wysokie temperatury, więc idealnie nadaje się do pieczenia i gotowania.

? Ile węglowodanów netto?

Tylko ~11,5g netto na 100g (po odjęciu polioli). To znakomity wynik dla diety keto.

? Czy mogą go jeść osoby z cukrzycą?

Tak, erytrytol ma zerowy indeks glikemiczny i jest bezpieczny dla diabetyków. Zawsze skonsultuj z lekarzem.

**ODKRYJ SMAK KETO BEZ
WYRZUTÓW SUMIENIA!**

KUP TERAZ

WIĘCEJ SMAKÓW