



CAMBIOLABS

# KETO KREM CZEKOLADOWY

 Czekolada Crunchy z Orzechami Laskowymi

KETO

BEZ CUKRU

MALTITOL

622 KCAL

18G BIAŁKA

CRUNCHY

 **O 49,1G CUKRU MNIEJ NIŻ KLASYCZNY KREM CZEKOLADOWY** 



7,2g cukrów vs 56,3g w tradycyjnym kremie = ok. 10 łyżeczek cukru mniej + aż 18g białka!

**622**

KCAL / 100G

**7,2g**

CUKRÓW TYLKO

**18g**

BIAŁKA / 100G

**46g**

ZDROWYCH  
TŁUSZCZÓW

## DLACZEGO KETO KREM CZEKOLADOWY?



### **Masło Orzechowe (50%)**

Baza z 100% masła orzechowego arachidowego – naturalne źródło białka i zdrowych tłuszczów

### **Chrupiące Orzechy Laskowe**

Lekko chrupiąca tekstura i aromat prażenia – unikalny keto crunch bez cukru

### **Kakao bez Cukru**

Prawdziwe kakao o obniżonej zawartości tłuszczu i miazga kakaowa – głęboki smak czekolady

## **KETO KREM vs KLASYCZNY KREM – PORÓWNANIE**

<b>Wartość</b>	<b>Keto Krem CambioLabs</b>	<b>Klasyczny Krem Czekoladowy</b>
Cukry	<b>7,2g ✓</b>	56,3g ✗
Węglowodany	<b>10,3g netto ✓</b>	57,5g ✗
Białko	<b>18g ✓</b>	~4g ✗
Keto-friendly	<b>TAK ✓</b>	NIE ✗

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE (na 100g)**

<b>SKŁADNIK</b>	<b>ILOŚĆ</b>
Wartość energetyczna	2577 kJ / 622 kcal
Tłuszcz	46 g
w tym nasycone	7,3 g
Węglowodany	26 g
<b>w tym cukry</b>	<b>7,2 g</b>

w tym poliole

15,7 g

Błonnik

6,6 g

**Białko**

**18 g**

Sól

0,04 g

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

### SKŁAD:

Krem orzechowy arachidowy 100% (50%): **[orzechy arachidowe prażone]**, substancja słodząca: maltitol, olej shea, **orzechy laskowe**, mleko odtłuszczone w proszku, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, serwatka demineralizowana w proszku (z mleka), miazga kakaowa, aromaty, lecytyna (z soi). Ilość masy kakaowej min. 4,15%.

Zawiera substancję słodzącą oraz naturalnie występujące cukry. Nadmierne spożycie może wywołać efekt przeczyszczający. Może zawierać inne orzechy, sezam.

## 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



### Granola



### Wypieki

Wypełnienie do gofrów  
i tortilli keto

Łyżka do keto granoli  
dla chrupkości

Do ciast, ciasteczek i  
kulek mocy

## DLA KOGO?



### Dieta Keto

Entuzjaści keto  
adaptacji



### Sportowcy

18g białka wspiera  
mięśnie



### Odchudzanie

Osoby dbające o  
sylwetkę



### Słodkoluby

Zdrowa  
alternatywa dla  
nutelli

## DLACZEGO TO KREM WYJĄTKOWY?

- Aż **18g białka** na 100g – jeden z najwyższych wyników wśród kremów keto
- Baza z **masła orzechowego (50%)** – naturalne, nieprzetworzone źródło białka
- Chrupiące orzechy laskowe z intensywnym aromatem prażenia
- Maltitol jako substancja słodząca – niższy indeks glikemiczny niż cukier
- Prawdziwe kakao i miazga kakaowa – głęboki, autentyczny smak czekolady

✓ Tylko 7,2g cukrów na 100g

✓ Aż 18g białka – rewelacyjny  
wynik

✓ 50% masło orzechowe  
arachidowe

✓ Prawdziwe kakao i miazga  
kakaowa

✓ Chrupiące orzechy laskowe

✓ Bez sztucznych barwników

✓ Idealny na dietę keto i low-carb

✓ Zdrowa alternatywa dla Nutelli

## FAQ

### ? Czym różni się od zwykłej Nutelli?

Klasyczna Nutella ma 56,3g cukrów i tylko ~4g białka na 100g. Nasz krem ma tylko 7,2g cukrów i aż 18g białka – to przepaść w jakości przy porównywalnym smaku czekoladowym.

### ? Ile węglowodanów netto?

Tylko ~10,3g netto na 100g (po odjęciu polioli – maltitolu 15,7g). Idealny wynik dla diety keto i low-carb.

### ? Skąd tyle białka (18g/100g)?

Baza kremu to 50% masło orzechowe arachidowe – naturalnie bogate w białko roślinne. Wspomaga je serwatka w proszku, co daje łącznie rewelacyjny wynik białkowy jak na krem deserowy.

**CZEKOLADOWY CRUNCH BEZ  
WYRZUTÓW SUMIENIA!**

**KUP TERAZ**

**WIĘCEJ SMAKÓW**

CambioLabs® KETO SERIES – KREM CZEKOLADOWY CRUNCHY | Czekoladowa  
Przyjemność bez Cukru