

Zero sztucznych barwników: Czysty, naturalny kolor pochodzący wprost z owoców.

Naturalne aromaty: Pyszny, domowy zapach bez chemicznych dodatków.

Erytrol: Polioliol (alkohol cukrowy), który nie dostarcza kalorii i nie podnosi poziomu glukozy we krwi.

Wartości odżywcze (w 100g produktu)

Energia	~350 kcal
Białko	16 g
Węglowodany	35,7 g
w tym erytrol	24 g
w tym cukry (naturalne z owoców)	2,4 g
Węglowodany NETTO	~11,7 g
Tłuszcze	~10 g
Błonnik	8,8 g

• KETO CIASTO vs TRADYCYJNE CIASTO

Parametr	• Keto Ciasto	• Tradycyjne ciasto
Cukier / 100g	2,4g (12x mniej)	28g
Białko / 100g	16g (3x więcej)	5,5g
Błonnik / 100g	8,8g (4x więcej)	2,2g
Indeks glikemiczny	Niski	Wysoki

Parametr	âœ“ Keto Ciasto	âœ— Tradycyjne ciasto
SÅ,odzik	Erytrol (IG=0)	Sacharoza (cukier)
Przyjazny dla keto	âœ... TAK	âœ NIE

DLACZEGO WARTO WYBRAÄ± NASZE CIASTO?

ðŸ« Prawdziwe jagody

AA¼ 80% jagÃ³d w nadzieniu, co zapewnia intensywny, naturalny smak bez koniecznoÅ›ci stosowania sztucznych aromatÃ³w.

ðŸ¬ Zero cukru

Ciasto jest sÅ,odzone wyÅ,Ä...cznie erytrole. Posiada IG = 0, dziÅ™ki czemu nie podnosi poziomu insuliny ani cukru we krwi.

ðŸª Wysokie biaÅ,ko

Zawiera 16g biaÅ,ka na 100g produktu, co doskonale wspiera utrzymanie masy miÅ™niowej podczas diety redukcyjnej lub keto.

ðŸŒ¼ Bogaty w bÅ,onnik

Dostarcza 8,8g bÅ,onnika pokarmowego, ktÃ³ry skutecznie poprawia trawienie i znacznie przedÅ,uÅ¼a uczucie sytoÅ›ci.

DLA KOGO JEST TO CIASTO?

ðŸ©, Cukrzycy i prediabetycy

Bezpieczne sÅ,odycze bez skoku glikemii. Erytrol to IG rÃ³wne 0. Opracowane specjalnie z myÅ›lÃ… o osobach rygorystycznie monitorujÃ…cych poziom cukru we krwi.

ðŸ¥‘ Na diecie keto / low-carb

Tylko ~11,7g wÃ³glowodanÃ³w netto na 100g. CaÅ,kowicie bez dodatku cukru i bez mÃ…ki pszennej. Idealnie komponuje siÅ™ z wymogami utrzymania ketozy.

ðŸª Sportowcy i aktywni

16g biaÅ,ka na 100g aktywnie wspiera regeneracjÃ™ miÅ™ni. To pyszna dawka

âš–ï,÷ Osoby odchudzajÃ…ce siÅ™

ZaspokÃ³j swojÃ… ochotÃ™ na coÅ› sÅ,odkiego bez wyrzutÃ³w sumienia. Znacznie

energii bez niechcianego glikemicznego rollercoastera.

mniej kalorii, więcej białka i błonnika w porównaniu do tradycyjnych wypieków.

Źródło, Wszyscy miłośnicy ciast

Chcesz zjeść ciasto bez kompromisów dla zdrowia? To jest odpowiedź. Prawdziwe jagody, kremowa konsystencja i słodycz bez cukru. Smak, który przekonuje do siebie nawet osoby niebędące na diecie ketogenicznej.

JAK SERWOWAĆ?

- Porcja referencyjna: 100g (około 1/5 całego opakowania 500g)
- Najlepiej podawać lekko schłodzone lub w temperaturze pokojowej
- Doskonale jako pełnoprawny deser, przekąska do kawy lub słodkie śniadanie
- Można z łatwością kroić na mniejsze porcje i mrozić (idealnie trzyma strukturę po rozmrożeniu)

Pro tip: Podaj kawę, ciasto z cytryną... gotowej śmietany kokosowej lub ze słodkimi jagodami dla spektakularnego, restauracyjnego efektu!

Źródło, INFORMACJE O ALERGENACH: Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj oraz orzechów. Przechowywać w lodówce po otwarciu i spożywać w ciągu 3 dni od otwarcia. Przed spożyciem należy sprawdzić datę ważności na opakowaniu. Erytrol spożywany w nadmiernych ilościach może powodować dyskomfort żołądkowy (efekt przeczyszczający). Nie nadaje się dla małych dzieci. Osoby zmagające się z cukrzycą powinny skonsultować nową dietę z lekarzem specjalistą.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Q1: Czy to ciasto jest naprawdę™ bez cukru?

Tak. Nie zawiera sacharozy, glukozy ani fruktozy jako dodanego składnika. Użyty erytrol to poliol o zerowym indeksie glikemicznym (IG=0) – nie podnosi poziomu cukru we krwi i praktycznie nie dostarcza kalorii (ok. 0,2 kcal/g). Obecne w składzie naturalne 2,4g cukru pochodzi wyłącznie z samych owoców (jagod).

Q2: Czy możemy jeść to ciasto na diecie ketogenicznej?

Tak! Ciasto zawiera tylko ok. 11,7g węglowodanów netto na 100g (po odjęciu erytrotu, który nie jest metabolizowany jako klasyczne węglowodany). Stanowi to idealne dopasowanie do makroskładników w diecie keto. Zawsze jednak sprawdzaj swój indywidualny próg węglowodanowy.

Q3: Czy ciasto nadaje się dla cukrzyków?

Tak, zostało stworzone m.in. z myślą o osobach starannie kontrolujących poziom glukozy. Erytrol nie stymuluje wyrzutu insuliny. Mimo to, zachcamy, aby zawsze konsultować nowe produkty w diecie ze swoim diabetologiem lub dietetykiem klinicznym.

Q4: Jak długo można przechowywać ciasto?

Nieotwarte opakowanie należy przechowywać zgodnie z datą ważności podaną na etykiecie. Po otwarciu ciasto najlepiej bezwzględnie przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni. Wypiek można również zamrozić podzielony na mniejsze porcje.

Q5: Ile wynosi porcja i ile dostarcza kalorii?

Zalecana porcja to 100g (co stanowi około 1/5 opakowania 500g). Kaloryczność takiej porcji to około 350 kcal – co jest wartością znacznie mniejszą niż tradycyjne ciasto jagodowe z cukrem (~380-420 kcal), przy jednoczesnym dostarczeniu aż 3 razy większej ilości białka.

Q6: Czy to ciasto jest wegańskie?

Zalecamy dokładne sprawdzenie składu na opakowaniu konkretnej partii. Produkt może zawierać składniki odzwiercietne (np. jaja, mleko użyte do pieczenia lub w procesie technologicznym). Skonsultuj tę kwestię z producentem, by uzyskać 100% pewności.

DIETYKALNE SŁODKIE BEZ KOMPROMISÓW!

Keto Ciasto Jagodowe bez Cukru | 80% jagód | Erytrol (IG=0) | 16g białka | 8,8g błonnika | 500g / opakowanie

KUP TERAZ

WIĘCEJ INFO

CAMBIOLABS® by Amix Nutrition | Keto Ciasto Jagodowe bez Cukru | BEZ CUKRU | ERYTROL | 80% JAGÓD | 16g BIAŁKA | 8,8g BŁONNIKA | Słodzone erytrole | IG=0 | Keto-friendly | Dla diabetyków | 500g / opakowanie | Przechowywać w lodówce