|  |
| --- |
|  |
| ***PZN:*125 576 30*****USP’s:***- **50% pflanzliches Protein mit Calcium: Bio Mandelprotein mit 50% Protein und allen acht essentiellen Aminosäuren ist eine natürliche, vegane Proteinquelle.****<h2> Mandel Protein von Raab Vitalfood </h2>**Das Mandelprotein wird aus sizilianischen Mandeln gewonnen und zeichnet sich durch sein feines, typisches Aroma aus.Es hat einen hohen Ballaststoffgehalt und enthält Calcium. Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen und Zähne benötigt. Zudem trägt es zu einer normalen Muskelfunktion und zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. Proteine tragen zu einer Zunahme und zur Erhaltung von Muskelmasse bei.**<h3>** **Raab Vitalfood – Nahrungsergänzung in Bioqualität seit 1989 </h3>**Im bayerischen Rohrbach an der Ilm entwickelt, produziert und vertreibt Raab Vitalfood pflanzliche Lebensmittel und Proteine sowie Superfoods und Nahrungsergänzungen in bester Bio Qualität – und das seit 28 Jahren. 2017 wurde das Sortiment um eine pflanzliche Sportlerserie erweitert. Diese ergänzt die bestehende Auswahl an pflanzlichen Proteinen und begleitet Hobby- und Leistungssportler gleichermaßen durch den Trainingsprozess.**<h4>** **Produktmerkmale & Hinweise </h4>**<li> Hergestellt in Deutschland<li> Für Vegetarier und Veganer geeignet<li> Gluten- und laktosefrei<li> Aus kontrolliert biologischem Anbau<br><br>Die oben genannten positiven Wirkungen treten bereits ab einem Verzehr von täglich 20 g Mandelprotein ein. Eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind von großer Bedeutung. Farbe und Geschmack können variieren, da es sich um ein Naturprodukt handelt, das jahreszeitlichen Schwankungen unterliegt.Kühl, trocken und gut verschlossen lagern. Füllhöhe technisch bedingt.**<h5>** **Netto-Füllmenge </h5>**Inhalt = 200g Pulver**<h6>** **Zutaten </h6>**100 % Mandelmehl, teilentölt (aus kontrolliert biologischem Anbau).**<h7>** **Zubereitung </h7>**Verleihen Sie Smoothies, Shakes oder Müslis und Desserts mit Bio Mandelprotein einen leckeren, nussigen Geschmack oder mixen Sie Ihre eigene Mandelmilch.Dazu mischen Sie ca. 2 EL (20 g) Mandelprotein mit 100 ml Wasser in einem Mixer. Beim Backen können Sie einen Teil des herkömmlichen Mehls durch Mandelprotein ersetzen. |

**<h8>** **Nährwerte </h8>**

|  |
| --- |
|  |
| Nährwerte | pro 100 g (NRV) | pro 20 g (NRV)\* |
| Energie  | 1537 kJ / 367 kcal | 307 kJ / 73 kcal |
| Fett  | 11 g  | 2,2 g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g  | 0,2 g |
| Kohlenhydrate  | 9,0 g  | 1,9 g |
| - davon Zucker  | 9,0 g  | 1,8 g |
| Ballaststoffe  | 17 g  | 3,4 g |
| Eiweiß  | 50 g  | 10 g |
| Salz  | 0,01 g  | < 0,01 g |
| Calcium  | 600 mg (75%)  | 120 mg (15%) |
| \* entspricht einer Portion / NRV: Prozent der Nährstoffbezugswerte |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Essentielle Aminosäuren | pro 100 g |  |
| Isoleucin  | 1,92 g |  |
| Leucin  | 2,92 g |  |
| Lysin  | 1,47 g |  |
| Methionin (+ Cystein)  | 0,97 g |  |
| Phenylalanin (+ Tyrosin)  | 3,76 g |  |
| Threonin  | 1,19 g |  |
| Tryptophan  | 0,41 g |  |
| Valin  | 2,27 g |  |