327 mm

20 mm

Print Area
290 mm

17 mm

Barcode

2 0 0 K S P
L200KSP-00 SKU200K

La **Mezcla con Proteínas para Cocinar** es ideal para elaborar de forma sencilla aperitivos nutritivos. Con sabor neutro, este producto puede ser utilizado como ingrediente para recetas saladas o dulces.
Elaborado con una mezcla de ingredientes de alta calidad, que incluye proteínas de suero de leche para una textura ligera y esponjosa, este preparado para mezclar es perfecto para añadir a tus recetas favoritas. La Mezcla con Proteínas para Cocinar tiene alto contenido de proteínas y contiene fibra y minerales claves.
La Mezcla con Proteínas para Cocinar, sin azúcares añadidos, no contiene colorantes, aromas ni edulcorantes artificiales, es apta para vegetarianos y sin gluten.

MODO DE EMPLEO: Para elaborar una tortita nutritiva, precalentar una sartén antiadherente a fuego lento. Mezclar 24 g (2 cucharadas) de la Mezcla con Proteínas para Cocinar con 30 ml (2 cucharadas) de leche semidesnatada (1,5 % grasa) o 30 ml (2 cucharadas) de agua. Una vez combinado, verter la masa en el centro de la sartén y extender hasta conseguir el grosor deseado. Cocinar a fuego lento durante 2-3 minutos hasta que esté dorada, luego dar la vuelta y repetir este paso en el otro lado. Para obtener más recetas con la Mezcla con Proteínas para Cocinar, escanea el siguiente código QR.

Conservar el producto bien cerrado y en lugar fresco y seco.

Garantía de devolución de 30 días. Este producto está disponible únicamente a través de Distribuidores Independientes de Herbalife Nutrition.

N.° de lote y consumir preferentemente antes del: Ver base del envase

CANTIDAD NETA: 480 g

Escanea para más recetas
Ler para ver receitas

A **Mistura de Proteína para Culinária** é a ajuda ideal para fazer snacks simples e nutritivos. Com um sabor neutro, é versátil e pode ser usada tanto em receitas doces como salgadas.
Esta mistura com uma combinação de ingredientes de elevada qualidade, inclui proteína de soro de leite para a obtenção de uma textura leve e fofa e é perfeita para adicionar às suas receitas favoritas. A Mistura de Proteína para Culinária é rica em proteína, contém minerais essenciais e fibra.
A Mistura de Proteína para Culinária não tem adição de açúcares, não contém corantes, aromas nem edulcorantes artificiais. É adequada a vegetarianos e isenta de glúten.

MODO DE EMPREGO: Para cozinhar uma deliciosa panqueca, pré-aqueça uma frigideira antiaderente em lume brando. Misturar 24 g (duas colheres-medida) da Mistura de Proteína para Culinária com 30 ml (duas colheres de sopa) de leite meio-gordo (1,5 % de lípidos) ou 30 ml (2 colheres de sopa) de água. Após misturados, deite a massa no centro da frigideira e espalhe-a até deixar a panqueca com a espessura desejada. Cozinhe em lume brando durante 2 a 3 minutos até a parte de baixo ficar dourada, de seguida vire a panqueca e repita os passos neste lado. Para obter mais receitas usando a Mistura de Proteína para Culinária leia o QR code acima.

Conservar a embalagem fechada num local fresco e seco.

Garantia de reembolso de 30 dias. Este produto, formulado exclusivamente, está disponível apenas através de Distribuidores Independentes Herbalife Nutrition.

N° de lote e consumir de preferência antes de: Ver a base da embalagem

PESO LÍQUIDO: 480 g

HERBALIFE NUTRITION®

EDICIÓN LIMITADA
EDIÇÃO LIMITADA

Mezcla con Proteínas para Cocinar
Mistura de Proteína para Culinária

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN
SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO

GF

Vegetariano

SIN AZÚCARES AÑADIDOS
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Información nutricional
Informação nutricional

Ración: 24 g — Quantidade por dose: 24 g
Raciones por envase: 20 — Número de doses por embalagem: 20

Valores medios Valores médios	Por 100 g	Por ración con leche semidesnatada* Por dose com leite meio-gordo*	Por ración con agua* Por dose com água*
Valor energético • Energia	1680 kJ 400 kcal	466 kJ 111 kcal	403 kJ 96 kcal
Grasas • Lípidos	9,0 g	2,7 g	2,2 g
de las cuales: • dos quais:			
ácidos grasos saturados • ácidos gordos saturados	3,6 g	1,2 g	0,9 g
ácidos grasos monoinsaturados • ácidos gordos monoinsaturados	3,4 g	0,9 g	0,8 g
ácidos grasos poliinsaturados • ácidos gordos polinsaturados	1,9 g	0,5 g	0,5 g
Hidratos de carbono • Hidratos de carbono	33 g	9 g	8 g
de los cuales: • dos quais:			
azúcares • açúcares	2,6 g	2,1 g	0,6 g
Fibra alimentaria • Fibra	7,0 g	1,7 g	1,7 g
Proteínas • Proteínas	44 g	11 g	10 g
Sal • Sal	2,1 g	0,6 g	0,5 g

MINERALES • SAIS MINERAIS		% IR** % DDR**		% IR** % DDR**		% IR** % DDR**
Potasio • Potássio	1358 mg	68 %	374 mg	19 %	326 mg	16 %
Calcio • Cálcio	276 mg	35 %	103 mg	13 %	66,2 mg	8 %
Fósforo • Fósforo	1042 mg	149 %	278 mg	40 %	250 mg	36 %
Magnesio • Magnésio	0,79 mg	40 %	0,19 mg	10 %	0,19 mg	9 %
Selenio • Selénio	27 µg	49 %	6,5 µg	12 %	6,5 µg	12 %
Molibdeno • Molibdénio	67 µg	133 %	17 µg	35 %	16 µg	32 %

* Por ración de tortita ya preparada (48 g aprox.) • Por dose de panqueca preparada (48 g aprox.)
** Ingestas de referencia • Doses de referência
Contiene azúcares naturalmente presentes • Contém açúcares naturalmente presentes

INGREDIENTES: Concentrado de suero de proteína (**leche**), harina de **avena** sin gluten, **huevo** entero en polvo, caseinato de calcio (**leche**), polvo de hornear (gasificantes (difosfato disódico, carbonato ácido de potasio), harina de arroz), dextrina de **trigo** sin glúten. Consejos para alergias: para los alérgenos, ver los ingredientes en **negrita**.

INGREDIENTES: Proteína de soro de leite concentrada (**leite**), farinha de **aveia** sem glúten, **ovo** em pó, caseinato de cálcio (**leite**), fermento em pó (levedantes químicos (difosfato dissódico, hidrogenocarbonato de potassio), farinha de arroz), dextrina de **trigo** sem glúten. Recomendações para alérgicos: sobre os alergénios, ver ingredientes a **negrito**.

Distribuido por • Distribuído por:
HERBALIFE INTERNATIONAL LUXEMBOURG S.à R.L.
16 Avenue de la Gare, L-1610 Luxembourg
Representante en España: HERBALIFE INTERNATIONAL ESPAÑA, S.A.
C/ Arequipa, 1 - 28043 Madrid

Al Amarillo

©2022 HERBALIFE NUTRITION

Barcode

2 0 0 K S P
L200KSP-00 SKU200K

154 mm

Overlap
15. mm

LPM00134 W: 327mm XH: 154mm

Overlap
15. mm