



PESMET fără carbohidrați

O soluție unică pentru toate dietele.
Delicios, ușor de preparat, fără compromisuri la gust și textură!

Ingrediente: Fibre alimentare (celuloză), Colorant: curcuma, beta-caroten, Regulator de aciditate: acid ascorbic.

Declarație nutrițională	100g pesmet de fibre	7g pesmet de fibre
Energie	224 Kcal / 937 kJ	15,6 Kcal/ 65,5 kJ
Proteine	8,15g	0,57g
Grasimi	0,75g	0,05g
Glucide	11,6g	0,81g
din care zahăr	<0,4 g	0g
Fibre	68,1g	4,76g
Sodiu	0,161mg	0,01mg

Alergeni: Produsul nu contine alergeni declarati.
Beneficii: Fără gluten, fără lactoză, fără soia, Sărac in carbohidrați, bogat in fibre, cu aport caloric scăzut.

Sugestie de rețetă pentru șnițel

- Carne
- Ouă
- Făină de fibre
- Pesmet de fibre

Preparare: Frăgeziți feliele de carne, asezonați cu sare și piper. Bateti ouăle cu puțină sare. Treceți carnea prin amestec de fibre, ou și pesmet, apăsați ușor și prăjiți pe ambele părți în ulei incins. Pesmetul nu va deveni maro închis, ci va rămâne auriu deschis. Pentru panarea unei feill de carne de 100-150 g se folosesc 7-10 g de pesmet și absoarbe mai puțin ulei!

Pesmetul de fibră este ideal pentru inlocuirea pesmetului traditional. Poate fi inclus in orice dietă: Dukan, LowCarb, Ketogenică sau diete speciale. Are diverse utilizări in bucătărie, de la acoperirea alimentelor pentru prăjit până la gratinarea preparatelor din legume. Așadar, il puteți integra cu incredere in rețetele preferate!

Păstrați într-un loc uscat și răcoros.

Cantitate netă: **375g**



Imagine cu tiflu de prezentare

Produs în Ungaria pentru:

NO SUGAR SHOP SRL
Str. Rusetu nr 14, sector 6
www.nosugarshop.ro, 0756302117



A se consuma de preferinta inainte de:
01.06.2027