

KETO

MNIEJ WĘGLOWODANÓW, WIĘCEJ ENERGII



WYSOKA
ZAWARTOŚĆ
BIAŁKA

28 G
NA 100 G PIECZYWA

CHLEB DOZWOLONY NA DIECIE KETOGENICZNEJ!

Dieta ketogeniczna opiera się na tłuszczach i białkach, a jej założeniem jest redukcja spożycia węglowodanów – zwykle kojarzy się ze spożywaniem mięsa, jaj, nabiału, ryb czy orzechów, a chleb w tradycyjnej postaci nie jest w niej zalecany. W odpowiedzi na te ograniczenia powstało pieczywo KETO. Dzięki niskiej zawartości węglowodanów i wysokiej zawartości białka możesz cieszyć się pieczywem, nie rezygnując z zasad diety ketogenicznej. Dodatkowo smakuje ono wyśmienicie, dostarcza energii, a dzięki wysokiej zawartości magnezu pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu mięśni, syntezie białka i utrzymaniu prawidłowych funkcji psychologicznych. Pieczywo jest również źródłem cynku, który pomaga w utrzymaniu prawidłowego metabolizmu węglowodanów i poziomowi testosteronu we krwi.



CO SPRAWIA, ŻE WARTO WYBRAĆ CHLEB KETO?

- **Dedykowany osobom na diecie ketogenicznej**, z niską ilością węglowodanów – tylko 9 g/100 g
- **Wysoka zawartość białka** – 28 g/100 g, przyczynia się do wzrostu masy mięśniowej i pomaga w jej utrzymaniu
- **Wysoka zawartość błonnika pokarmowego** – 6 g/100 g, wspomaga prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego
- **Źródło potasu i cynku** – pierwiastki niezbędne dla zdrowia
- **Wysoka zawartość fosforu, magnezu, miedzi i manganu** – wspomaga funkcje organizmu
- **Wysoka zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3**