

můj bílek

VAJEČNÝ BÍLEK – sušený, pasterovaný, odcukřený
Vejce z podestýlkových chovů

Výživové údaje	na 100 g produktu	30 g – porce
Energetická hodnota	1428 kJ 341 kcal	428 kJ 102 kcal
Tuky	0 g	0 g
z toho nasycené	0 g	0 g
Sacharidy	0 g	0 g
z toho cukry	0 g	0 g
Bílkoviny	84 g	25 g
Sůl	3 g	1 g

Sůl je v potravíně obsažena výlučně v důsledku přirozeně se vyskytujícího sodíku.

*3 g sušeného bílku se rovnají množství bílku v jednom středně velkém vejci.

Návod k přípravě: Porci bílku (30 g) smícháme s cca 200 ml vody nebo mléka. Mícháme nebo šleháme pro dosažení optimální konzistence.

PŘIROZENĚ BEZLEPKOVÁ POTRAVINA



VEJCE
Z PODESTÝLKŮ



BEZ CUKRŮ



BEZ TUKŮ



- Vejce z podestýlkových – certifikace EU, a tedy daných veterinárních dozorů jednotlivých chovů
- Složení pouze ze 100 % vaječných bílků – žádné další přísady, ani stabilizace. Bílek je samozřejmě přirozeně bezlepková potravina
- Pasterace / sušení – ošetření bílku teplem (pasterace), následně odpaření vody (bílek je z až z 90% vodný roztok bílkovin atd.)
- Laboratorní kontrola každé výstupní šarže – mikrobiální / chemická analýza